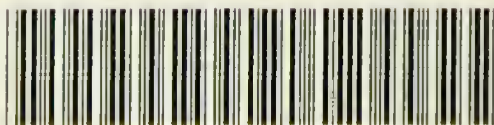
Ex libris
Mr. Hartmann



collated 10 plates




Illustrirtes
Kochbuch.

Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst

mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche

von

J. Rottenhöfer,

ersten Mundkoche Seiner Majestät des Königs Maximilian II von Bayern.

München bei Braun & Schneider

Cl. Dopler KNILLING

Vorwort.

Von vielen Seiten, durch Freunde und Bekannte wie auch von mehreren Köchen selbst, dazu aufgefordert, übergebe ich hiermit ein Werk der Oeffentlichkeit, welches troß des schon mannigfach bearbeiteten Feldes der gastronomischen Literatur, dennoch sowohl durch Inhalt und Behandlung des vermehrten Materials, wie auch durch dessen entsprechende Ausstattung und allgemein faßlichen Vortrag, als eine neue Erscheinung im Gebiete der höheren Kochkunst erkannt werden dürfte. Die ganze Lebensstellung des Verfassers, verbunden mit einem längeren Aufenthalte in Malta, Griechenland, Sicilien, Italien und Paris, möge dem betheiligten Publikum Bürge sein, daß es ein auf langjährige praktische Erfahrungen gestütztes Werk erhalte, welches, wo immer zu Rathe gezogen, schwerlich unbefriedigt aus der Hand gelegt werden wird. Denn nicht nur der höheren Kochkunst, auch der bürgerlichen Küche ist volle Rechnung getragen und der angehende Koch, der Gastwirth, wie die Hausfrau werden unter den mannigfaltigen Behandlungsarten desselben Gegenstandes auch diejenige finden, welche sie ihren Verhältnissen angemessen erachten. Durch die gewählte Eintheilung soll sowohl der reichhaltige Stoff mehr systematisch geordnet und die leichtere Auffindung der verschiedenen Rezepte erzweckt, als auch zeitraubende Wiederholungen vermieden werden.

Es wird hiedurch anschaulich gemacht, auf welch' mannigfaltige Arten man jeden der Kochkunst zu Gebote stehenden Gegenstand in feinster oder minderer Weise behandeln und zu einer schmackhaften und gesunden Speise zubereiten kann, während im Gegensatze bei fehlerhafter Verwendung auch der besten Materialien und feinsten Ingredienzien, nur ein degoutirendes, selbst der Gesundheit schadendes Gericht erzeugt wird.

Um aber die unbedingt nothwendige Beurtheilung und Auswahl vorzüglichen Materials zu ermöglichen, sind bei den meisten Gegenständen die nöthigen Andeutungen vorausgeschickt, welche die besondern Merkmale und Kennzeichen hervorheben, so daß jede Täuschung leicht vermieden werden kann.

Somit glaubt der Unterzeichnete das weite Gebiet der modernen Kochkunst nach allen Seiten hin möglichst erschöpfend, und neben Gesundheit und Wohlgeschmack dennoch zweckmäßige Ersparung in's Auge gefaßt zu haben, so daß, ohne in weitere Details einzugehen, die Beurtheilung des Werkes getrost dem sachverständigen Publikum anheimgibt

München im Januar 1858.

der Verfasser.

Vorbemerkungen.

I.

Erklärung verschiedener technischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen.

Sautiren, — Fleischstückchen in klarer Butter einrichten und kurz vor dem Anrichten und zwar in einer bis zwei Minuten auf starkem Feuer gar machen.

Mijotiren. — Alle Fleisch- und Fischstücke, welche in der Braise zubereitet werden, so langsam kochen lassen, daß diese, gut zugedeckt, nur merkbar auf Kohlenfeuer kochen können.

Braisiren. — Fleisch und Geflügel in einer Fettbrühe (Braise) einrichten und langsam kochen lassen.

Mariniren. — Fleisch, Geflügel, Fische mit einer würzreichen Marinade begießen und über Nacht oder mehrere Stunden darin zugedeckt stehen lassen.

Flambiren, Flammiren. — Alles Geflügel muß über hellbrennendes Kohlenfeuer, damit die feinen Härchen sich absengen, gehalten werden, welches man sonach flammiren heißt.

Dressiren. — Allem Fleisch und Geflügel, überhaupt Allem eine gefällige Form und besseres Ansehen geben, heißt dressiren.

Blanchiren. — Alles, was in kochendem Wasser abgekocht wird, wie z. B. Gemüse, Obst ꝛc., heißt man blanchiren.

Degraissiren. — Entfetten, Fett und Schaum während dem Kochen der Saucen rein abnehmen.

Passiren — hat in der Küche zweierlei Bedeutungen, nämlich: Fleisch, Geflügel, Obst, überhaupt Alles, was man durch Siebe oder Haartücher treibt oder streicht, heißt passiren; bedeutet aber auch Zwiebeln, Schalotten, Speck ꝛc. ꝛc. in Butter rösten.

Barbiren. — Geflügel, welches am Spieß oder in der Braise gar gemacht, wird über der Brust mit Speckscheiben belegt, was man barbiren heißt.

Desossiren. — Entbeinen. Alles Geflügel oder auch sonstige Fleischstücke ganz und unbeschädigt aus seinen Rippen oder Beinen lösen.

Degorgiren. — Kalbsbrießen, Kalbshirn, überhaupt alle Fleischtheile, welche viel Blut in sich enthalten, werden, daß sich dasselbe auszieht und die Stücke weiß werden, in lauwarmem Wasser gewässert, was man degorgiren heißt.

II.

Verhältniß der Flüssigkeitsmaße und des Gewichtes.

(Maß und Gewicht, nach welchen im Laufe dieses Buches die darin enthaltenen Rezepte angegeben sind, ist das bayer. Pfund zu 32 Loth und die bayer. Maß.)

a) Flüssigkeitsmaße:

1 Maß badisch	=	1,4	bayerische Maß
1 Litre französisch	=	0,93	" "
1 Kanne hannöverisch	=	1,82	" "
1 Kanne sächsisch	=	0,87	" "
1 Maß hessisch	=	1,87	" "
1 Maß östreichisch	=	1,32	" "
1 Quart preußisch	=	1,07	" "
1 Maß schweizerisch	=	1,40	" "
1 Maß württemberg.	=	1,72	" "

oder zum Beispiel:

1 Maß bayerisch ist gleich

in Baden: 2 Drittel einer badischen Maß, weniger ein halbes Weinglas.

In Frankreich: ein halbes Weingläschen mehr als ein Litre.

In Hannover: ein halbes Weinglas weniger als eine halbe hannöverische Kanne.

In Sachsen: um ein kleines Weinglas mehr als eine sächsische Kanne.

In Hessen: um ein halbes Weinglas weniger als eine halbe hessische Maß.

In Oesterreich: um zwei Weingläser weniger als eine österreichische Maß.

In Preußen: fast ganz gleich dem preußischen Quart.

In der Schweiz: ein halbes Weinglas weniger als zwei Drittel einer schweizer Maß.

In Württemberg: um ein Weinglas weniger als eine halbe württemberger Maß.

☞ Da im Verlaufe des Werkes sehr oft der Ausdruck: ein Quart vorkommen wird, so sei hiemit bemerkt, daß ein Quart bayerisch gleich ist zwei gewöhnlichen Weingläsern, von denen 6 auf die ordinäre Weinflasche gehen.

b) Gewichte.

1 Pfd. badisch	=	28,57	bayer. Hand. Loth
1 Kilogramm französisch	=	57,14	" " "
1 Pfd. hannöverisch	=	26,72	" " "
1 Pfd. hessisch	=	28,57	" " "
1 Pfd. österreichisch ist gleich einem Pfd. bayrisch.			
1 Pfd. preußisch	=	26,72	bayer. Hand. Loth
1 Pfd. sächsisch	=	26,7	" " "
1 Pfd. schweizerisch	=	28,6	" " "
1 Pfd. württembergisch	=	26,72	" " "

oder zum Beispiele:

1 Pfd. bayerisch	ist in	Baden	annäherungsweise	1 Pfd.	4	Loth
1 „ „	„ „	Frankreich	=	560 Grammes		
1 „ „	„ „	Hessen	=	1 Pfd.	4½	Loth
1 „ „	„ „	Hannover	=	1 Pfd.	6	Loth
1 „ bayerisch und österreichisch sind gleich.						
1 „ „	ist in	Preußen	=	1 Pfd.	6	Loth
1 „ „	„ „	Sachsen	=	1 „	6	„
1 „ „	„ „	der Schweiz	=	1 „	4	„
1 „ „	„ „	Württemberg	=	1 „	6	„

III.

Einiges über die verschiedenen Benennungen der Kochgeschirre und sonstige technische Ausdrücke.

Marmite ist ein Fleischtopf, den man von verschiedenen Größen hat.

Plafond ist eine runde Schüssel, $1\frac{1}{2}$ Zoll tief, mit ausgebogenem Rande, ohne Stiel.

Plât à sauté ist ein ganz ebenes, mit gerade aufstehendem, $1\frac{1}{2}$ Zoll hohem Rande und mit langem Stiele versehenes Geräth. In jeder bessern Küche sind deren vom kleinsten bis zum größten vorhanden; sie dienen dazu um die Coteletten, die verschiedensten Filets, schnell auf dem Feuer gar machen zu können.

Poissonier sind schmale lange, sechs Zoll hohe und fünf Zoll breite Geschirre, mit einem Einsatz mit Löchern, die auf beiden Seiten eine Handhebe haben und ganz verzinnt sind. Sie dienen, die Fische, nachdem sie gekocht sind, in ihrer ganzen Form auszuheben, daß sie schöner angerichtet werden können. In jeder bessern Küche müssen sie in verschiedener Größe vorhanden sein.

Turbotoir sind Küchen-Geschirre von verschiedener Größe, welche die Form der Turbot haben, worin diese gekocht werden. Sie haben ebenfalls einen durchlöcherten Einsatz mit zwei Handheben.

Bain-marie-casserolles. Unter Bain-marie versteht man ein lang-viereckiges vier Finger hohes Geschirr, in welches vor dem Anrichten heißes Wasser gegossen wird. Bain-marie-casserolles sind kleine hohe Casserolle von verschiedener Größe, sie sind innen und außen verzinnt, welche nur den Zweck haben, fertige Saucen, klein Ragout, salpicon, purées ꝛc. in sie zu thun, und in oben genanntem Geschirr bis zur Hälfte in's heiße Wasser zu stellen und heiß zu erhalten, daß diese nicht mehr kochen.

Pastenreif-Form. Moule pour le pâté dressé. Man hat diese Formen in verschiedener Größe sowohl rund als oval, wie auch in verschiedener Zeichnung. Sie dienen dazu, kalte und warme Pasteten darin zu formen und zu backen. Sie sind in drei gleiche Stücke getheilt und mit Charnieren versehen, um diese beim Herausnehmen der Pasteten öffnen zu können.

Bordüre-Formen. Moules à Bordure sind zwei Zoll hohe, fünf Zoll

breite runde Formen, welche innen einen drei und einen halben Zoll breiten leeren Raum haben, in welchem, wenn die Formen gestürzt sind, Verschiedenes angerichtet werden kann. Sie dienen zu den verschiedensten Bordüren, sowohl für Reis, Nudeln, als auch zu Kartoffeln. Ebenso werden sie zu kalten Speisen gebraucht in welche Aspic gefüllt wird, und nach dem Stürzen die Mayonnaisen, Salade &c. anzurichten.

Charlottes-, Chartreuses-, Timbales-Formen sind theils ganz runde, theils sechseckige, ovale, cannelirte Formen, von 4 Zoll Höhe, 5 Zoll Breite. Sie sind bestimmt für die verschiedenen Charlotten, zu den gestürzten Gemüsen und einfachen warmen Pasteten.

Moule pour le pain sind runde, schleifsteinartige Formen, von 4 Zoll Höhe, $4^1/_2$ Zoll Breite, in der Mitte ist ein Rohr von $1^1/_2$ Zoll.

IV.

Von den in der Küche angewendeten Gewürzen.

In der Kochkunst gibt es viele Speisen, welche nicht ohne Gewürz bereitet werden können, allein diese sollen in der Art und Weise angewendet sein, daß sie nicht zu sehr dominiren, sondern nur den Speisen einen angenehmen Geschmack geben und vorzugsweise die Verdauung begünstigen.

Spanischer Pfeffer. — Cayenne.

Ist die kleine Beißbeere, in Indien wachsend, wovon ein Pulver bereitet wird; er ist sehr stark und darf nur in geringer Dosis angewendet werden, dabei erwärmt er aber den Magen und macht Appetit.

Indischer Safran. — Curcuma.

Derselbe wird in Indien, in England, in der Türkei und in Egypten stark gebraucht und besonders zu Reisspeisen angewendet; er gleicht unserm Safran, ist aber viel stärker im Geschmack und färbt viel mehr.

Zimmt. — Cannelle.

Ist die Rinde von den Aesten des Zimmtbaumes und besonders der Ceylon-Zimmt hat einen fein würzigen, zarten Geschmack, welcher sich besonders für Backwerke, Milchspeisen und zur Bereitung verschiedener Getränke eignet; er muß jedoch mäßig angewendet werden, sonst erhitzt er.

Vanille.

Wächst in Ost- und Westindien, wo sie sich um die Bäume schlingt, mit den Fasern ihres kletternden Stängels in dieselben einwurzelt und sie aussaugt. Die Blätter sind eirundlänglicht, dazu die Blüthen gelb. Die in den Schoten enthaltenen, sehr kleinen, glänzend schwarzen Samenkörnchen sind von überaus angenehmem balsamischen Geruche.

Ingwer. — Gingembre.

Er ist sehr magenstärkend, dabei von angenehmem Geschmack. In Ostindien werden die Wurzeln in Zucker eingemacht und als Confiture nach allen Gegenden versendet.

Muskatnuß und Muskatblüthe. — Noix muscade. — Macis.

Sind als Würze von angenehmem Geschmack, werden daher zu einem großen Theile der Suppen und Saucen angewandt. Die Muskatblüthe ist das Gewebe, das die Nuß in ihrer Schale umschließt; der Geschmack ist viel feiner und wird daher für verschiedene Backwerke angewendet.

Gewürznelke. — Girofle.

Die Gewürznelken sind von starkem, beissenden Geschmack und werden nur bei Backwerken, gestoßen, als Pulver angewendet. In der Küche selbst aber dienen sie nur zum Geruch, indem man sie in Zwiebeln eindrückt und so in die Saucen gibt.

Pfeffer. — Poivre.

Es sind deren zwei Gattungen, welche im Handel allgemein vorkommen, nämlich weißer und schwarzer Pfeffer, der letztere ist die unreife Beere des Pfefferstrauchs, daher sein starker Geruch und Schärfe; der weiße Pfeffer ist die völlig gereifte Beere desselben Baums, daher viel milder und von angenehmerem Geschmack. Der weiße Pfeffer, welchen man dem Salat beimengt, wird grob gestoßen und erhält den technischen Namen Concassé.

Neu-Gewürz oder auch Englisch-Gewürz. — Poivre de la Jamaïque.

Dieses ist die Beere der Gewürz-Myrthe, in Jamaica einheimisch, deßhalb auch jamaischer Pfeffer genannt. Sie riecht und vereinigt in sich, gestoßen, den Geruch der Muskatnuß, der Nelke und des Zimmts, daher sie auch noch den Namen Allerhand-Gewürz hat.

Indisches Gewürz-Pulver. — Curry-Powder.

Dieß besteht aus 3 Loth Coriander-Samen, 3 Loth Curcuma, 1 Loth weißem Pfeffer, 1 Loth Ingwer, 1 Loth Cardamomen-Gewürz, 1 Loth Kümmel, 1/4 Loth spanischem Pfeffer. Dieß zusammen wird fein pulverisirt und in Glasfläschchen, gut zugepfropft, aufbewahrt und in geringer Dosis den Saucen beigemengt.

Englisch Kräuter-Pulver-Gewürz. — Soup-herb-Powder.

Besteht aus grüner Petersilie, Saturei, süßem Majoran, abgeschältem Zitronengelb, Basilienkraut, von jedem 2 Loth. Dieß alles wird getrocknet, sehr fein gestoßen und durchpassirt, dann mit einem Theil Gewürzpulver genau untermengt und gut verpfropft aufbewahrt. Diese stark riechenden Gewürze werden nur in der englischen Küche angewendet, die deutsche Küche liebt dieselben nicht und die französische hält mehr auf das Materielle, nämlich auf gute Fleischessenzen.

V.

Wohlriechende Küchengewächse.



Basilicum.



Salbei.

Basilicum.

Ist eine sehr wohlriechende, bis 15 Zoll hohe und mit kleinen eirunden Blättern dicht besetzte buschige Pflanze. Die Blättchen von den Aesten, oder das bätterige Haupt sind die Theile, die man nimmt. Sie haben einen starken, Gewürznelken ähnlichen Geschmack und werden sehr oft zu Marinaden der Fische und des Wildprets angewendet.

Salbei.

Eine in Gärten kultivirte, immergrünende Staude, hat grünlich graue Blätter, die hell= oder dunkelrothe Striche haben. Sie haben einen starken Geruch und werden zu reizenden, kräftigen Speisen, besonders aber zum Mariniren der Aalfische angewendet.

Rosmarin.

Diese Pflanze gehört zu den harten Stauden und stammt aus Süd Europa; sie ist immergrünend, wird fünf bis sechs Fuß hoch, die Blätter

sind dunkelgrün mit Linien durchzogen; sie ist von stark angenehmem Geruch, in der Küche werden die Blätter zum Einmariniren verschiedener Fische und Fleischstücke gebraucht.



Rosmarin.



Coriander.

Coriander.

Eine sehr aromatische Pflanze, die zuerst aus dem Morgenlande zu uns gebracht wurde. Die zarten Blätter werden häufig zum Mariniren der Fische gebraucht. Der Samen wird zu Backwerk verwendet.



Thymian.



Majoran.

Thymian.

Es gibt deren zwei Arten, nämlich der gemeine und der Zitronen-Thymian. Der gemeine Thymian ist ein niedriges immergrünendes Buschgewächs, besonders in Italien und Spanien einheimisch. Der Gartenthymian oder kultivirte Thymian ist von besserem Geruche. Der Zitronenthymian ist ein sehr niedriger immergrünender Busch, der sich auf der Erde hinwindet, und unterscheidet sich von dem wilden oder Gartenthymian durch seinen starken Zitronen-Geruch. Man braucht den Thymian, wenn er jung ist, besonders für die Farce, auch für mehrere warme Speisen.

Majoran.

Es gibt dessen drei Gattungen: der Kochmajoran, der wohlriechende Majoran und der Wintermajoran. Alle drei sind sehr aromatisch, von angenehmem Geschmack und werden bisweilen zu Farce verwendet. Man schneidet die jungen, zarten Blätter ab, trocknet diese und pulverisirt sie für den Winter.



Kümmel.

Kümmel.

Eine Pflanze, die aus England stammt; sie ist 1½ Fuß hoch, mit ausgebreiteten Aesten, die Blätter sind doppelt zusammengesetzt. Der Samen wird in der Küche für mehrere Backwerke angewendet.

Anis.

Aus dem Orient abstammend. Man benützt blos seinen Samen zu verschiedenen Backwerken.

VI.

Küchenkräuter, welche genossen werden und zugleich als Würze dienen.



Sellerie. Zellerie.

Derselbe hat einen starken, gewürzhaften Geruch und einen etwas bitteren Beigeschmack. Man genießt seine gekochten Wurzeln als Salat, und mäßig der Fleischbrühe beigegeben, verleiht er derselben einen guten Geruch, jedoch darf er nicht vorschmecken.



Zwiebel.



Knoblauch.

Zwiebel.

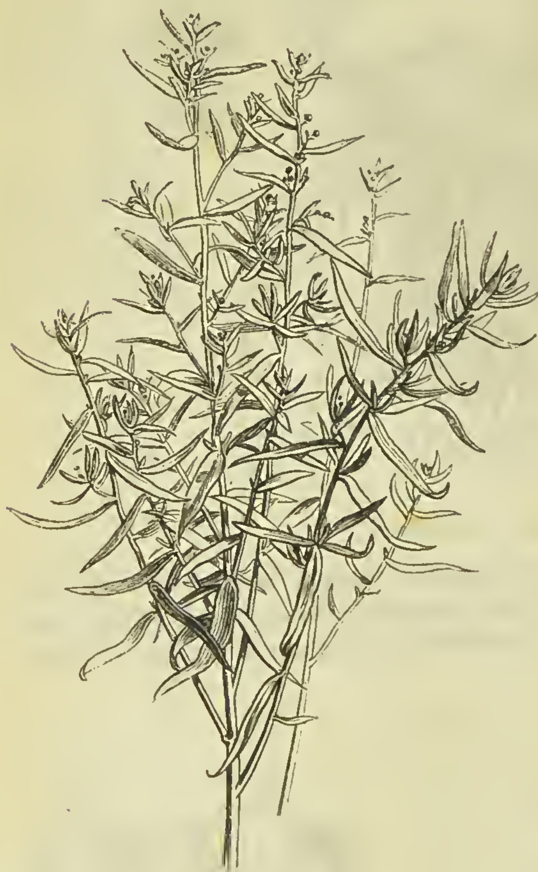
Diese Pflanze, welche seit den ältesten Zeiten gebaut wird, stammt aus Afrika und macht beinahe eine Hauptnahrung der Völker Egyptens aus.

Alle Welt kennt ihre Anwendung, jedoch dienen sie mehr als Gewürz als zu einer ganzen Speise, indem sie schwächliche Magen sehr belästigen und Beschwerden verursachen.

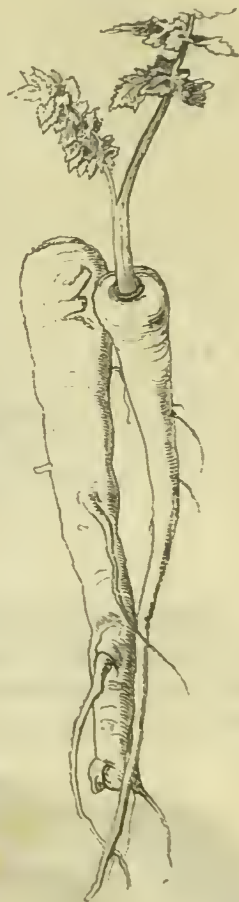
Von vorzüglicher Güte sind die großen spanischen Zwiebeln und die kleine Florentiner Zwiebel, welche den meisten Zuckerstoff und den angenehmsten Geschmack haben.

Knoblauch.

Ist von sehr starkem Geruch; man benützt ihn, die Speisen zu würzen, nämlich auf die Weise, daß man ein Stückchen desselben abschält, und während die Speise kocht, beigibt, aber nach einiger Zeit, bis sich der Geschmack derselben mitgetheilt hat, wieder wegnimmt.



Estragon.



Pastinak.

Estragon. Dragun.

Man bedient sich der jungen Triebe als Zuthat zum Salat, dem sie einen sehr guten Geschmack geben, auch setzt man davon einen sehr guten Essig an. Besonders aber gibt er den kleinen Essiggurken (Cornichons) einen äußerst wohlriechenden und guten Geschmack.

Pastinak. Gartenpastinak.

Die dicke, milde, süße, gewürzhafte Wurzel dieser Pflanze wird hauptsächlich benützt, der Fleischbrühe einen guten Geschmack zu geben.



Bohnenkraut.



Meerrettig.

Bohnenkraut. Pfefferkraut. Saturei.

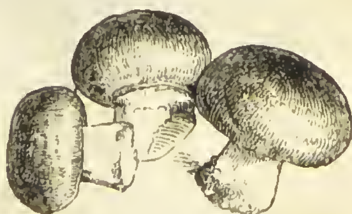
Wird in der Küche als Würze zu Bohnen, Erbsen &c. gebraucht und gibt denselben einen aromatischen Geruch.

Meerrettig.

Diese perennirende Pflanze ist für den Handelsgärtner von großem Nutzen. Die Wurzel wird geschabt, dann auf dem Reibeisen gerieben und mit Fleischbrühe oder Milch gekocht; auch als Salat wird sie zubereitet und ebenso roh gespeist.



Trüffel.



Champignons.

Trüffel.

Die Trüffel ist eine Art von Schwamm, welche unter der Erde wächst; sie besteht in einem unregelmäßig zugerundeten schwammigen Knollen mit rissiger und höckeriger Oberfläche, ohne Wurzeln, Stängel und Blätter. Die Farbe ist außen schwarz, inwendig schwarzgraulicht, auch weiß marmorirt. Sie hat einen starken, aromatischen, würzhaften Geruch und ist in jeder guten Küche unentbehrlich geworden. Den Vorzug vor allen haben die Perigordtrüffeln; die italienischen Trüffeln haben eine weißgraue Farbe und einen strengen, ich möchte sagen knoblauchartigen Geruch. Man findet die Trüffeln immer in schwarzer leichter Erde, durch Hunde oder Schweine, am Fuß von Eichen oder Hagebuchen, sechs bis acht Zoll tief unter der Erde, an Stellen, wo nichts wächst und die immer mit geflügelten Insekten bedeckt sind. Ihre Anwendung wird im Laufe dieses Werkes reichlich vorkommen und besprochen werden.

Champignons.

Unter mehreren Arten genießbarer Schwämme steht der Champignon oben an; er wird künstlich gezogen, ist rund, oben etwas flach sein Stiel kurz und dick, der Rand seines Hutes ist an dem Stiel befestigt wenn er aus der Erde hervorkeimt, reißt aber dann los, wenn er größer wird und sich weiter entwickelt, wodurch er um vieles von seiner Güte verliert. Die untere Seite ist mit einer Menge dünner Blättchen besetzt, die weiß sind, so lange er noch jung und eigentlich für die Küche brauchbar ist. Auch seine Anwendung wird im Laufe dieses Werkes mehrmals besprochen werden.


Borretsch.


Gartenkresse.

Borretsch. Vorrasch.

Der Blüthenstängel wird beinahe zwei Fuß hoch und hat rauhe Blätter

mit weißen borstigen Haaren besetzt. Die jungen Blätter werden als Salat gespeist.

Gartenkresse.

Dieselbe wird ebenfalls als Zuthat zum Salat oder auch als Salat zum Rindfleisch genossen, sie hat einen piquant bitterlichen, jedoch angenehmen Geschmack und guten Geruch.



Gartenkerbel.



Petersilie.



Schalotte u. Rocambole.

Petersilie.

Wird zu Suppen und Gemüse verwendet und ist für die Küche eins der ersten Kräuter. Die grünen Blättchen dienen insbesondere zu einer großen Zahl von Fleischspeisen und die Wurzeln für die Fleischbrühe. Es ist zu bemerken, daß es auch eine wild wachsende Petersilie gibt, die zu den Giftpflanzen gehört, die sogenannte Hunds-Petersilie. Sie sieht der andern sehr ähnlich, ist jedoch leicht an ihren dunkelgrünen Blättern zu erkennen, und wenn man diese reibt oder zerquetscht, so hat sie statt des Petersilien-Geruchs einen sehr unangenehmen fremdartigen Geruch.

Gartenkerbel.

Eine allgemein in Gärten gezogene Pflanze von ein bis zwei Schuh Höhe. Die zarten Blätter derselben werden zu Suppen und zu Salat verwendet.

Schalotte und Rocambole.

Man benützt die Zehen in der Küche, wie die Zwiebel zu Saucen und zu Salaten; sie ist im Geschmack feiner als die Zwiebel.

Die Rocambole wird wie der Knoblauch und die Schalotte angewendet und ist im Geschmack feiner als der Knoblauch.



Fenchel.



Porri.

Fenchel.

Diese Pflanze ist sehr aromatisch; man benützt die Blätter zu Fisch-Saucen, zum Einmariniren der Fische, wie auch zu Früchten, die in Essig aufbewahrt werden.

Porri.

Gehört zu den lauchartigen Pflanzen, folglich zu dem Geschlechte der Zwiebel, man würzt damit ebenfalls die Fleischbrühe.



Pimpernelle.



Schnittlauch.

Pimpernelle.

Dieselbe wird blos als Zuthat zum Salat benützt; sie ist von gutem Geschmack und sehr wohlriechend.



Brunnenkresse.

Auch diese wird nur in der Küche als Salat benützt und besonders den gebratenen Fasanen, mit etwas Salz und Essig angemacht, beigegeben.

Schnittlauch.

Dient ebenfalls als Würze zu Salat und für Suppen; er hat einen angenehmen, lauchartigen Geruch und Geschmack.



Die Küche im Wittelsbacher Palaste zu München.

VII.
Ueber die Beschaffenheit einer guten Küche.

Nicht uninteressant dürfte es dem geneigten Leser erscheinen, wenn ich Einiges über die Beschaffenheit einer guten Küche anführe, was das Wesentlichste jeder fürstlichen, herrschaftlichen, wie auch der bürgerlichen ist und was sich der angehende junge Koch, jeder ordnungsliebende Gastwirth, wie auch jede reinliche Hausfrau zu eigen machen sollte.

Die erste und größte Bedingung ist Reinlichkeit, welche sich vom Chef der Küche bis zu der Küchenmagd erstrecken soll; denn nichts ist für einen jeden Haushalt empfehlender, als eine gut geordnete Küche, welche sich in einem jeden Gerichte beurkundet oder erkennen läßt. Aus diesem Grunde soll eine jede Küche geräumig, hell, nur mit einem Luftzuge und hinlänglich, nicht knauserig, mit allen Küchengeräthen eingerichtet sein.

In fürstlichen oder herrschaftlichen Häusern soll an die große helle Küche noch ein Bäckerei-Zimmer mit einem Backofen, und ein großes helles Zimmer für kalte Arbeiten und an diesem ein mit gehörigem Luftzuge versehener Keller als Speise-Gewölbe vorhanden sein.

In der Küche selbst soll an einem hellen Platze ein gut konstruirter Sparherd, nicht gemauert, sondern aus gebrannten weiß glacirten Steinen erbaut sein, welche heut zu Tage auf die eleganteste Art, und bestens eingerichtet, gemacht werden, und die das Gute haben, daß man sie mit heißer Lauge auf das Schönste abwaschen kann.

Ganz in der Nähe desselben soll ein eben solcher Herd mit drei bis vier eingemauerten Windöfen angebracht sein, wie auch ein dritter, worin man die am Rost gebratenen Speisen bereiten kann.

Unmittelbar an die eigentliche Küche anstoßend, aber mit eigenem Eingange versehen, soll ein geräumiges Abspülzimmer angebracht sein, in welchem wo möglich laufendes Wasser, ein großer kupferner Abspülkessel sich befinden und der Boden mit Steinen belegt sein.

In der Mitte der Küche soll ein langer, freistehender, fester Tisch mit einer Tischplatte aus dickem Ahornholz stehen; ebenso an den Seitenwänden mehrere andere Tische mit Schubladen, über welchen Stellagen sind, wo die Casserolle aufgestellt werden können. In einer Ecke der Küche muß ein großer Marmormörser (Reibstein) mit hölzernem Stößer, zur Bereitung der Farcen sich befinden, der stets bedeckt sein soll. Ebenso soll ein zweiter in dem Backzimmer sich befinden, worin man Mandeln und dergleichen fein reiben kann.

Ferner soll der Erleichterung der Arbeit, besonders aber der Ersparung wegen, ein gewisser Vorrath an Casserollen vorhanden sein, so daß man bei großen Arbeiten nicht auf die lästigste Art genirt ist und auf jedes Casserolle so zu sagen, bis es wieder gereinigt ist, warten muß, welches die größte Stockung in der Arbeit selbst macht. Ferner hat ein solcher Vorrath noch den Vortheil, daß die gebrauchten Casserolle in dem Abwaschkessel so lange liegen können, bis sich die anklebende Kruste von selbst löst und nicht mit dem gröbsten Sande ausgerieben werden muß, sondern mit einem Tuche

leicht gereinigt werden kann, wodurch viel an dem ohnehin theuren Verzinnen erspart werden kann.

Von großer Nothwendigkeit ist die gehörige Zahl kleiner, innen und außen verzinnter Casserolle; diese sind etwas höher, und die Deckel haben statt einem Handgriff kleine messingene Köpfchen; zu diesen gehört auch eine kupferne Wanne, mit vier Finger hohen Wänden, in welche man heißes Wasser gießt und auf den Herd stellt, in welchen dann die kleinen Casserolle, mit den fertigen Saucen ꝛc. gefüllt, gestellt, warm gehalten werden, welches man im technischen Ausdrucke heißes Bad (bain-marie) nennt.

Ferner soll an der Seite des Herdes ein kleiner Kessel, halb mit Wasser gefüllt, stehen, worin sich eine gewisse Anzahl von gut verzinnten Anrichtlöffeln befinden sollte. Ebenso soll gleich in der Nähe des Herdes eine Vorrichtung mit einer blechernen Rinne angebracht sein, wo die Schöpflöffel aufgehängt werden können, damit nach dem Gebrauche derselben das abtropfende Fett statt auf den Boden in die Rinne fließt, und diese jeden Abend wieder gereinigt werden kann.

Eine weitere Vorerinnerung, die ebenso zu dem Ganzen gehört und die für jede Küche von der größten Wichtigkeit, ist der Einkauf der verschiedenen Produkte, auf die jeder Haushofmeister, der kluge Gastwirth, wie auch jede Hausfrau ein besonderes Augenmerk richten soll; denn nichts ist für die Küche nachtheiliger als schlechte Viktualien; hier werden freilich an manchem Pfunde einige Kreuzer erspart, allein die Sache ist auch um einen großen Theil schlechter, und nur allein die Herrschaft ist dadurch im Nachtheile.

Aus diesem Grunde wäre es sehr zu wünschen, wenn in Herrschaftshäusern nur sachkundige, nicht knauserige Leute mit solchen Aufträgen betraut wären, was zwar heut zu Tage in den meisten Häusern nicht der Fall ist; denn hiezu werden größtentheils solche Individuen gewählt, die weder Kenntniß von der Küche, noch viel weniger von der Sache selbst haben.

Ferner muß sehr darauf gesehen werden, daß keine Speisen oder Saucen über Nacht in Casserollen stehen bleiben; da in der Regel dieselben mehr oder weniger piquant zubereitet sind, so ist eine ganz kleine Stelle, welche in der Casserolle vielleicht vom Zinn getrennt ist und wo sich dann Grünspan ansetzt, hinreichend, der Gesundheit sehr nachtheilig zu werden. Zu diesem ist sehr darauf zu achten, daß man jede Woche einigemal sämmtliche Casserollen genau besehe, ob keine unverzinnten Stellen darin sind.

Schließlich erlaube ich mir noch, für jeden jungen Mann, der sich der Kochkunst widmet, den wohlmeinenden Rath anzuführen, sich gleich vom Anfange an, an strenge Ordnung, Pünktlichkeit und besonders an Sparsamkeit zu gewöhnen; denn die eigentliche Kunst liegt darin, auch aus dem Einfachsten eine schöne Speise zu Tisch zu bereiten. Ebenso muß sich der junge Koch nicht dahin ausbilden, nur in einer eleganten Küche seine Speisen bereiten zu können, sondern es muß ihm auch nach Umständen die Küche in einem Bauernhause, wie der Ort in einer Gebirgshütte, ja sogar der Herd auf freiem Felde genügend sein, seine Speisen mit derselben Güte zu Tisch geben zu können.



1. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von der Fleischbrühe. **Bouillon.**

Da die Fleischbrühe der Hauptbestandtheil nicht nur allein einer großen Anzahl von Suppen, sondern auch Saucen ist, so erscheint deren Zubereitung gewiß sehr wichtig. Es ist denn hauptsächlich zu wissen nothwendig, daß das Fleisch aus fünf Bestandtheilen besteht, nämlich aus der Gallerte, aus dem Gallert-Extrakte, dem Eiweißstoffe, dem nervigen Theile, und aus dem Fette. Von diesen fünf Theilen sind es nur zwei, die zur Bereitung einer guten Fleischbrühe beitragen, und diese sind die Gallerte, die den Nahrungsstoff enthält, und der Gallert-Extrakt, der den angenehmen Geschmack und guten Geruch gibt. Die drei übrigen Substanzen sind die unauflösbare nervige, das sich mit der Brühe nicht verbindende Fett, und der Eiweißstoff, der beim Sieden nach Oben steigt und alle unreinen Theile mit sich nimmt.

Es geht nun daraus hervor, daß man nicht zu gleicher Zeit gute Fleischbrühe und ein gutes saftiges Tafelstück haben kann. Setzt man das Ochsenfleisch mit kaltem Wasser zum Feuer und bringt es allmälig zum Sieden, so wird man allerdings eine gute helle Fleischbrühe erhalten, weil sich der Eiweißstoff nicht zu schnell verdickt hat und dadurch der Auflösung der Gallerte hinderlich war. Das Tafelstück aber wird den größten Theil seiner Gallerte und hiemit Vieles von seinem guten Geschmack und Geruch verloren haben.

Setzt man dagegen das Tafelstück mit kochendem Wasser zu und läßt dieses sogleich sieden, so verdickt sich der Eiweißstoff augenblicklich, das Tafelstück wird all seine Gallerte und seinen Gallert-Extrakt in sich zurückbehalten, allein die Fleischbrühe wird einen großen Theil des Nahrungsstoffes (Gallerte) und des angenehmen Geschmacks und Geruchs (Gallert-Extrakt) entbehren und dabei trüb, weiß und ohne gutes Ansehen sein.

Aus diesem geht hervor, daß, wenn man nur die Absicht hat, eine gute natürliche Fleischbrühe zu bereiten, man das Fleisch in kleine Stücke zerschneiden muß, dieses mit kaltem Wasser übergießt und langsam zum Sieden bringt, damit sich die Gallerte und Gallert-Extrakt langsam auflösen und sich der Brühe mittheilen können.

Das frisch geschlachtete Ochsenfleisch, zu einem Tafelstück zwar nicht anwendbar, ist hingegen zur Bereitung der Fleischbrühe unstreitig das beste.

Nur aus dem Rindfleisch erhält man eine kräftige gute Suppe. Das Hammelfleisch hat den Nachtheil, daß es bei Verwendung zu Fleischbrühe meistens nach Unschlitt riecht, während das Kalbfleisch nur eine schwache geruchlose Brühe gibt. Was das zahme Geflügel betrifft, so sind die alten Hühner ein sehr gutes Hülfsmittel zur Bereitung geschmackvoller Brühe zu verwenden; besonders aber geben die alten Feldhühner der Suppe einen köstlichen Geruch, sowie die alten Tauben beinahe dieselbe Wirkung machen.

Aus diesen hier gegebenen Bemerkungen geht nun die Bereitungsart einer guten Fleischbrühe hervor.

1. Einfache Fleischbrühe. Bouillon.

Nachdem man ein Stück mageres Ochsenfleisch vom Schlegel ausgebeint hat, zerschneide man es in Stücke, zerhacke ebenso die Knochen klein, gebe Alles zusammen, nachdem Alles schnell gewaschen ist, in einen Fleischtopf mit kaltem Wasser angefüllt, das heißt eine Maß auf ein Pfund Fleisch, und setze den Topf zum Feuer; nach Verlauf einiger Zeit wird sich auf der Oberfläche des Wassers Schaum zeigen, und dieser ist nichts anders, als der schon bemerkte Eiweißstoff, welcher, indem er nach der Oberfläche steigt, alle fremdartigen Theile, die im Wasser und dem Fleische enthalten sind, mit sich nimmt. Diesen Schaum nehme man nun rein ab, unterhalte das Feuer gelinde, damit aller Schaum aufsteigen und sorgfältig abgenommen werden kann, und gieße einigemal einen Schöpflöffel voll kaltes Wasser nach, welches den Schaum befördert, denn je mehr Schaum abgenommen wird, desto reiner wird die Suppe und desto länger wird sie gut bleiben.

Wenn nun das Fleisch abgeschäumt ist, salze man die Brühe wenig, gebe Suppenkräuter hinzu, die aus gelben und weißen Rüben, Sellerie, Porri und Pastinakwurzeln bestehen, füge diesen noch hinzu einen halben Kopf Wirsingkraut und einige gebratene Zwiebeln, die der Fleischbrühe eine schöne Farbe geben.

Sollten vom Tage vorher noch Knochen in Rest geblieben sein, so gebe man diese zur Suppe, woraus man aber ja nicht schließen darf, obschon diese lächerliche Meinung allenthalben besteht, daß Knochen allein schon eine

gute Suppe geben, denn da diese gänzlich ohne Gallert=Extrakt sind, so erhält eine solche Suppe weder angenehmen Geschmack, noch guten Geruch.

Nach Verlauf mehrerer Stunden wird nun der Topf zurückgehoben und eine Viertelstunde ruhig stehen gelassen, das Fett wird sodann sich auf der Oberfläche gesammelt haben und gut abgenommen werden können. Ist dieß erreicht, so seihe man die Brühe durch eine rein ausgewaschene, geruchlose Serviette in ein irdenes Gefäß und stelle sie bis zum Gebrauche an einen kalten, luftigen Ort.

2. Kraftbrühe. Consommé.

Diese nach ihrer gehörigen Vollendung kräftige, der Gesundheit dienliche und für die höhere Kochkunst fast unentbehrliche Brühe wird zu allen klaren Suppen und Saucen gebraucht.

Um also eine vollständige Kraftbrühe (Consommé) zu bereiten, belege man den Boden einer Casserolle, welche ungefähr zehn Maß faßt, mit Nierenfett und vier in fingerdicke Scheiben geschnittenen großen spanischen Zwiebeln; sechs Pfund Ochsenfleisch vom Schweifstück, vier Pfund Kalbfleisch vom Schlegel werden in Stücke geschnitten, rein gewaschen und nebst einem halben Pfund mageren Schinken dazu gethan und mit einem halben Schöpflöffel voll einfacher Fleischbrühe genäßt. Die Casserolle setzt man sodann auf einen schwachen Windofen oder sonstiges Kohlenfeuer, und läßt das Ganze langsam dämpfen, bis die Brühe in Glace gefallen und sich am Boden eine hellbraune Farbe zeigt. Hierauf füllt man die Casserole eine Hand breit vom Rande mit einfacher Fleischbrühe auf und läßt es von der Seite langsam kochen, während man die Consommé sehr rein abschäumt, und zwar so lange, bis keine Unreinigkeit mehr aufsteigt. Während dem hat man zwei alte Hühner, drei alte Feldhühner, oder in Ermangelung deren, vier alte Tauben am Spieß halb gar gebraten, welche man sodann nebst zwei gelben Rüben, zwei Petersilienwurzeln, einem halben Kopf Sellerie und einigen Porriwurzeln dazu gibt. Diese Kraftbrühe läßt man alsdann fünf bis sechs Stunden sehr langsam hermetisch verschlossen kochen, fettet sie sodann rein ab, passirt sie langsam durch eine reine Serviette in einen irdenen Topf, und stellt sie bis zum weiteren Gebrauch kalt. Man wird ungefähr gegen fünf Maß Consommé erhalten, welche von goldgelber Farbe und dem kräftigsten und angenehmsten Geschmack sein wird.

3. Hühner=Brühe. Consommé de volaille.

Die Bereitungsart hat sie mit der vorhergehenden insofern gemein, daß das Fleisch und das Geflügel, jedoch ohne Feldhühner, rein gewaschen, in Stücken zerschnitten und ohne daß man sie in einer Casserolle hat anziehen lassen, mit einfacher Fleischbrühe aufgefüllt wird; im Uebrigen wird sie ganz so vollendet. Diese Geflügel-Consommé wird vorzüglich zu allen Geflügelsuppen und dergleichen Saucen in höheren Küchen angewendet. Zur Bereitung der Kraftbrühe von Wildgeflügel wird eben diese Methode beibehalten

nur mit dem Unterschiede, daß das Wildgeflügel wieder halb am Spieße gar gebraten wird.

4. Wurzelbrühe. Bouillon de racines.

Vier Pfund Ochsenfleisch, drei Pfund Kalbfleisch und die Abgänge von Geflügel werden mit Nierenfett und Zwiebeln in einer Casserolle eingerichtet und der Kraftbrühe gleich anziehen gelassen; dann wird die Casserolle mit einfacher Fleischbrühe aufgefüllt, in's Kochen gebracht, sehr rein abgeschäumt, jedoch das Doppelte von Suppenkräutern dazu gethan und dem Vorhergehenden gleich beendet. Diese Wurzelbrühe muß von hellbrauner Farbe sein und einen starken jedoch angenehmen Geschmack nach Kräutern haben. Sie dient zur Bereitung von Kräutersuppen und dergleichen Saucen.

5. Rindfleischjüs. Jus de boeuf.

Man bedient sich hiezu in größeren Küchen einer eigenen Casserolle; der Boden dieser Casserolle wird mit Nierenfett und mit in fingerdicke Scheiben geschnittenen Zwiebeln ganz belegt; auf diese gibt man vier bis fünf Pfund in flache Stücke geschnittenes Ochsenfleisch von jarret, (Häkse) nebst einem Stück mageren rohen Schinken und näßt das Ganze mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe, setzt die Casserolle auf Kohlenfeuer und läßt die Jüs sehr langsam anbraten bis sich das Fett, die Zwiebel und der untere Theil des Fleisches leicht gebräunt hat. Sobald man also diesen Grad des Bräunens erreicht hat, füllt man es mit vier Maß leichter Brühe auf, würzt sie mit einigen gelben Rüben, einem Sellerie, zwei Porri, zwei Petersilienwurzeln, einer kleinen weißen Rübe, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern und läßt das Ganze vier Stunden langsam kochen. Die Jüs wird sodann rein entfettet und durch eine Serviette in einen irdenen Topf geseiht und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt. Daß die Bereitung dieser Brühe viel Aufmerksamkeit verlangt, unterliegt wohl keinem Zweifel, denn sie muß von schwarzbrauner Farbe, hell und ohne allen Brandgeschmack sein. Diese Jüs dient zum Färben der Suppen und Saucen und ist daher in jeder besseren Küche unentbehrlich.

6. Wildpretjüs. Jus de gibier.

Diese unterliegt in ihrer Anfertigung derselben Methode, nur daß hiezu Wildpret genommen wird; am besten eignet sich das Hirschfleisch dazu, auch kann man in Rest gebliebene dergleichen Braten-Abgänge wie auch Wildgeflügel-Reste mit dem besten Erfolge dazu verwenden. Die Beigabe der Kräuter bleibt ebenfalls dieselbe, nur daß man ein Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pfefferkörner mehr, nebst einem Sträußchen Basilicum dazu gibt. Diese Jüs dient zum Färben der Wildpret-Suppen und Saucen.

7. Blonde Kalbfleischjüs. Blond de veau.

Der Boden einer flachen Casserolle wird mit frischer Butter ausgestrichen, mit einigen Speckscheiben nebst Zwiebeln belegt. Auf dieses gibt man vier Pfund in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch, nebst Abgängen von

gebratenem oder sonstigem Geflügel, begießt es mit etwas leichter Brühe und läßt dies auf schwachem Feuer gelbbraun anziehen, gießt eine und eine halbe Maß leichte Brühe dazu und läßt dies eine Stunde langsam dämpfen. Man entfettet diese Brühe ganz rein, gießt sie durch eine Serviette in einen irdenen Topf und stellt sie an einen kühlen Ort. Sie dient zur Bereitung verschiedener Saucen, welche späterhin bezeichnet werden.

8. Fleisch-Essenz-Grund. Fond.

So nennt man den zurückgebliebenen Saft aller gedämpften oder in der Braise gesottenen Fleischgattungen, wie auch jeder Art von zahmem und wildem Geflügel. Dieser wird, nachdem man das Fleisch oder Geflügel herausgenommen hat, mit einigen Anrichtlöffeln voll leichter Brühe aufgekocht und sammt dem Fett durch ein Haarsieb geseiht. Wenn er kalt ist, hat sich das Fett von der Essenz getrennt, das man rein abnimmt und den Fond, wie später bemerkt werden wird, zu den Saucen anwendet.

9. Taschen-Bouillon. Glace. — Bouillon sec.

Auf ein Pfund reine, kräftige und gut eingekochte Taschen-Bouillon nimmt man zwölf Pfund frisch geschlachtetes, altes Ochsenfleisch, ebenso viel Kalbfleisch, zwei alte Hühner, zwei alte Feldhühner oder in Ermangelung deren vier alte Tauben.

Die Bereitung hat sie ganz mit der Kraftbrühe (Consommé) gemein, siehe Kraftbrühe. Nachdem also diese Kraftbrühe sechs bis sieben Stunden ununterbrochen langsam und gut verschlossen gekocht hat, wird sie eine halbe Stunde bei Seite gestellt, welches bezweckt, daß alle Fett-Theile sich oben sammeln, welche man um so leichter rein abnehmen kann. Nach diesem wird sie durch eine reine Serviette in ein flaches Geschirr passirt und auf einem starken Windofen bis auf vier Maß schnell eingekocht, dann nochmals durch eine Serviette in eine gut verzinnte, passende Casserolle passirt und bis zum andern Tag an einem kühlen Orte aufbewahrt. Bis dahin ist sie gestockt und man kann daher ganz rein alle fetten und unreinen Theile mit einem Eßlöffel abnehmen. Sie wird sodann auf einem Windofen unter beständigem Rühren bis auf dreiviertel Maß eingekocht und dann sogleich in ein anderes reines Geschirr oder in kleine blecherne Förmchen gegossen und kalt gestellt. Des andern Tags wird sie herausgenommen und an einem trockenen, kühlen Orte aufgehängt, damit sie etwas abtrocknet und sie zum ferneren Gebrauche nicht anläuft und um so leichter sich aufbewahren läßt. Sollte dies dennoch der Fall sein, welches bei der größten Sorgfalt öfters geschieht, so darf man sie nur mit einem feuchten Tuche abtrocknen. Diese Glace ist besonders auf größeren Reisen sehr zu empfehlen und wird in jeder höheren Küche als ein unentbehrliches Mittel betrachtet.

10. Fleisch-Sulz. Aspic.

Sechs Pfund Ochsenfleisch, vier Pfund Kalbsjarret, (Häkse) ein altes Huhn, die Hälfte eines Haasen, ein Pfund magerer Schinken und acht bis zehn

Stück frisch gebrühte Kalbsfüße werden, nachdem Alles rein gewaschen und die Füße klein zerhackt worden, zusammen in einen Kessel oder sonstiges Geschirr gethan, mit acht bis zehn Maß leichter Brühe übergossen und in's Kochen gebracht, sehr rein abgeschäumt und mit sechs Zwiebeln, zwei gelben Rüben, einem Kopf Sellerie, drei Porri, einigen Petersilien-Wurzeln, einem kleinen Bouquet von einem Sträußchen Basilienm, Thymian und das Doppelte Estragon, drei Lorbeerblättern, vier Nelken und zwölf Pfefferkörnern und etwas Salz gewürzt, gut zugedeckt und 6 bis 7 Stunden ununterbrochen langsam gekocht. Während dem wird sie auf zwei Dritttheile eingekocht sein, sie wird sodann sehr rein entfettet und durch eine Serviette in ein gutes irdenes Geschirr passirt und bis zum andern Tag kalt gestellt. Bis dahin werden sich noch alle Fetttheile oben gesammelt haben, über welche man sodann ein Quart kochend heißes Wasser gießt, welches bezweckt, daß man alles Fett auf eine leichte Art abwäscht, denn nur durch die Entfernung aller Fetttheile ist man im Stande, eine kristallhelle Fleischsulz zu erhalten. Hierauf werden sechs bis acht Eierklar mit dem Saft von drei Zitronen etwas abgeschlagen und nebst einem Quart guten Estragon-Essig, ein Quart Madeira und eine halbe Bouteille weißer Wein dazu gethan. Das Ganze wird auf einen Windofen gesetzt und unter immerwährendem Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel in's Kochen gebracht. Sobald man sieht, daß sich das Eiweiß zusammenzieht, so gießt man sie sogleich in eine reine und auf den vier Füßen eines umgekehrten Stuhls, oder besser noch eigens dazu eingerichteten Passir-Stuhls, ausgespannte Serviette, unter welche man zuvor ein reines Gefäß gestellt hat. Das zuerst Durchgelaufene wird trüb sein, deßhalb wird es wieder aufgegossen und so fortgefahren, bis es wasserklar durchläuft. Ueber die Serviette wird ein großer Deckel gethan, auf welchem man Gluth unterhält, um das Filtriren zu befördern. Diese Fleisch-Sulz muß sich durch angenehmen Geschmack, schöne Wein-Farbe und größte Helle auszeichnen. Sollte man sie, wie es öfters der Fall ist, dunkler wünschen, so gibt man beim Klären einige Löffel voll Rindfleischjüs dazu.

---

1. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Fleisch-Suppen. Potages.

11. Frühlingssuppe. Potage à la printanier.

Junge gelbe Rüben, junge weiße Rüben, von beiden gleiche Theile, werden in Form von Oliven geschnitten, oder sonst in einer beliebigen Form, rein gewaschen und mit drei Maaß Kraftbrühe eine Stunde langsam gekocht. Dazu gibt man später eine Handvoll in Spitzweckchen geschnittene grüne Bohnen, ebensoviel Pflück-Erbsen und das Gleiche Spargel-Erbsen, dann eine halbe Stunde später werden zwei Stück schöner Blumenkohl, in kleine Röschen getheilt, dazu gethan. Man läßt diese Suppe noch so lange kochen, bis der Blumenkohl weich ist, und richtet sie sodann, nachdem sie gehörig

gesalzen ist, über kleine, rund ausgestochene und geröstete Brodkrusten an. Diese Suppe muß sehr klar und alles darin Enthaltene muß weich, jedoch schön ganz in seiner Form bleiben.

12. Sommersuppe. Potage à la julienne.

Vier bis fünf Stück gelbe Rüben, zwei Stück weiße Rüben, eine Sellerie-Wurzel, drei Porri, zwei Pastinak, ein kleiner Kopf Wirsingkraut und zwei Stück Kopfsalat werden rein geputzt und in halbe fingerlange Fadenstückchen, den Nudeln ähnlich, geschnitten, sehr rein gewaschen, mit einem Viertelpfund Butter in einer Casserolle eine halbe Stunde gedämpft. Nachdem gießt man gegen drei Maß gute Fleischbrühe dazu und läßt dies zusammen noch eine Stunde langsam kochen. Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen und über fein geschnittene und geröstete Brodscheibchen angegossen.

13. Gesundheitssuppe. Potage à la santé.

Ein kleines Körbchen oder einige Hände voll junger Sauerampfer, die Hälfte soviel Kerbelkraut, einige Häupter Kopfsalat, etwas wenig Petersilie wird rein durchlesen, öfters gewaschen, dann mit dem Wiegmesser etwas geschnitten, doch nicht zu fein, und mit einem Viertelpfund frischer Butter eine halbe Stunde langsam gedämpft; dann gießt man einige Maß gute kochende Kräuterbrühe, Bouillon de racines, (siehe Wurzelbrühe) darüber und läßt sie noch eine gute Weile langsam sieden; die aufsteigende Butter wird abgenommen, die Suppe gehörig gesalzen und über kleine, in Butter geröstete Brodkrusten angegossen.

14. Französische Gesundheitssuppe. Potage de santé à la Française.

Ist eine Wiederholung der vorhergehenden, nur daß beim Anrichten kleine Geflügelknöbeln dazu kommen. (Siehe Geflügel-Farce. Abschn. 5.)

15. Brünnersuppe. Potage à la Brunnoise.

Man schneidet eine gleiche Quantität gelbe Rüben, weiße Rüben, Sellerie, Porri und Petersilienwurzeln von jedem ungefähr eine Hand voll, ausgenommen nur die Hälfte des Sellerie, zu ganz kleinen Würfeln, wäscht dieß zusammen und dünstet sie sodann mit einem Viertelpfund frischer Butter eine Viertelstunde langsam. Sodann gießt man einige Maß kräftige Fleischbrühe und einen halben Schöpflöffel voll Rindfleischjüs darauf nebst etwas Salz und läßt sie noch eine halbe Stunde langsam kochen. Beim Anrichten wird sie gehörig gesalzen und in eine Terrine über würfellicht geschnittene und geröstete Brodkrüstchen angegossen.

16. Spargelsuppe. Potage aux pointes d'asperges.

Einige Bund dünner, grüner, frischer Spargel werden rein geputzt, und soweit sie zart sind, zu kleinen Erbsen geschnitten, in's frische Wasser gethan, abgeseiht, in eine passende Casserolle geschüttet, mit zwei Maß

Geflügel-Consommé begossen (siehe Geflügel-Consommé), etwas Salz dazu gethan und eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam gekocht. Sie wird sodann gehörig gesalzen, mit einer Liaison von 5 bis 6 Eiern nebst einem Stück frischer Schalen-Butter legirt (gebunden) und über klein würfligt geschnittenen, in frischer Butter goldgelb gerösteten Brodkrüstchen angegossen.

17. Blumenkohlsuppe. Potage aux choux-fleurs.

Diese wird der vorhergehenden gleich bereitet, der Blumenkohl wird zu kleinen Röschen getheilt und im Uebrigen ganz der Spargelsuppe gleich beendet.

18. Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebel-Ringelchen. Potage à la Clermont.

Kleine weiße Zwiebelchen werden rein geschält, in Messerrücken dünne Ringchen geschnitten, diese leicht in feinem Mehl geschwungen und in frischer Backbutter, Schmalz, goldgelb gebacken, sodann auf ein reines Tuch gelegt, damit sie nicht fett bleiben, und in eine Suppen-Terrine gethan. Beim Anrichten wird die nöthige, gehörig gesalzene kräftige Consommé kochend heiß darüber gegossen und rund ausgestochene geröstete Brodkrusten (Croutons) dazu gegeben.

19. Kraftsuppe mit gefülltem Kopfsalat. Consommé aux laitues farcies.

Zwölf Häuptel schöner Kopfsalat wird mehrmals sehr rein gewaschen, damit ja nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt, und in viel Wasser mit einer Handvoll Salz einige Minuten abgekocht (blanchirt), sodann mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in frisches Wasser gelegt, wo er so lange bleibt, bis er ganz ausgekühlt ist. Sodann wird er herausgehoben, leicht ausgedrückt und auf einer Serviette, wo man zuvor die äußeren rauhen Blättchen abgenommen hat, behutsam jedes Häuptchen für sich auseinander-gebreitet; das Innere eines jeden wird je nach seiner Größe mit einem Eß-löffel voll feiner Geflügel-Farce (siehe Geflügel-Farce, Abschnitt 5.) gefüllt. Die Blättchen werden wieder sorgsam von allen Seiten darüber gelegt, damit der Salat eine schöne Form habe und die Farce von allen Seiten gedeckt ist. Eine flache Casserolle wird mit frischer Butter ausge-strichen, die Salathäuptchen eines neben dem andern hineingelegt, gesalzen, mit einer ganzen Zwiebel, in welcher man eine Nelke eingedrückt, nebst einem Stück rohen Schinken und einigen Speckscheiben belegt; dann wird ein halber Schöpflöffel voll fette Geflügelbrühe darauf gegossen, gut zugedeckt und eine Stunde auf schwachem Kohlenfeuer langsam gedämpft. Vor dem Anrichten wird der Salat behutsam herausgehoben, auf ein Tuch gelegt, damit alles Fett davon kömmt, sodann in die Suppen-Terrine gelegt, mit der nöthigen Kraftbrühe (Consommé) begossen und mit gerösteten Brodkrusten zur Tafel gegeben. Dieser gefüllte und ebenso bereitete Salat wird auch als Garnitur zu gedämpftem Ochsenfleisch und Kalbfleisch gegeben, was jedoch später be-zeichnet werden wird.

20. Kraftbrühe mit gefülltem Wirsingkraut. Consommé aux choux de Milan farcis.

Zwei bis drei Stück Wirsingkraut, je nach der Größe, werden in der Mitte durchgeschnitten, sehr rein gewaschen, in hinreichendem Wasser mit einer Handvoll Salz zur Hälfte weichgekocht, blanchirt, dann mit einem flachen Schaumlöffel herausgehoben und in frischem Wasser abgekühlt. Nachdem es ganz kalt geworden ist, wird es ausgedrückt, die äußeren grünen Blätter abgelöst, von den übrigen alle größeren Rippen ausgeschnitten und auf eine Serviette Blatt für Blatt sorgsam nebeneinander gelegt. Nach diesem wird es leicht gesalzen und mit feiner Geflügel-Farce (siehe Geflügel-Farce, Abschnitt 5.) stark Messerrückendick überstrichen, dann zusammengerollt und in einen Bogen starkes Schreibpapier, der mit Butter gut bestrichen worden ist, eingerollt, mit Bindfaden netzartig geschnürt, in einer Braise eine Stunde gekocht, sonach herausgehoben und zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln leicht beschwert. Vor dem Anrichten wird dieses gefüllte Wirsingkraut aufgebunden, alles Papier gut abgemacht und, in fingerdicke Scheibchen der Breite nach geschnitten, in die Suppenterrine gelegt, die nöthigen Brodkrusten dazu gegeben und zwei Maß gehörig gesalzene, kräftige Consommé darüber gegossen.

21. Bürgerliche französische Suppe. Pot au feu.

Vier Pfund Ochsenfleisch mit einem kälbernen Knochen, Jarret, werden mit vier Maß frischem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht, sehr rein abgeschäumt und ein wenig Salz beigegeben. Vier Stück gelbe Rüben, einige Stück Petersilienwurzeln, ein Kopf Sellerie, drei Stück Porri und die Hälfte eines Wirsing-Häuptels werden rein geputzt, gewaschen, in Stücke zerschnitten und nebst zwei in Asche gebratenen Zwiebeln, von denen man zuvor die äußere Haut wieder abgenommen hat, in den Topf beigegeben und gut zugedeckt. Das Ganze läßt man nun bis zum völligen Weichwerden langsam von der Seite kochen. Beim Anrichten wird das Fleisch mit den Suppenkräutern über Brodkrusten angerichtet und die Brühe gehörig gesalzen und mit dem Fette darüber gegossen. Diese kräftige, wohlschmeckende Suppe ist eine National-Suppe der Franzosen.

22. Durchgestrichene Salatsuppe. Coulis de laitue.

Nachdem man zwölf bis fünfzehn Häuptchen schönen Kopfsalat rein gewaschen und in Wasser mit einer Handvoll Salz abgekocht hat, wird er im frischen Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und fein geschnitten. Sonach läßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt den geschnittenen Salat dazu, röstet ihn einige Minuten und läßt ihn sodann mit einer halben Maß guter Fleischbrühe nebst etwas Salz, Muskatnuß und einer ganzen Zwiebel auf Kohlenfeuer weich dämpfen. Während dem werden zwei Mundbrode abgerieben, sodann fein geschnitten und in einer Röhre abgetrocknet, mit zwei Maß guter Fleischbrühe begossen und mit dem Salate noch eine halbe Stunde gekocht; die Zwiebel wird hierauf herausge-

nommen, die Suppe durch ein Haartuch gestrichen, in eine andere Casserolle gethan und an bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten wird sie unter beständigem Rühren kochend heiß gemacht, gehörig gesalzen und mit einer Liaison von sechs Eiern nebst einem Stückchen Schalenbutter legirt und in einer Terrine über gerösteten Brodkrusten angegossen. Diese Suppe wird auch statt dem Brode mit einer weißen Coulis bereitet.

23. Durchgestrichene Endiviensalat-Suppe. Potage coulis de chicorée.

Diese ist eine Wiederholung der vorhergehenden, nur daß hier Endivien-Salat genommen wird.

24. Durchgestrichene Erbsensuppe. Potage coulis de pois nouveaux.

Zwei Maß grüne Pflückerbsen werden durchlesen, rein gewaschen und in einer Casserolle mit einem Viertelpfund frischer Butter, einem Bouquet Petersilie, einem Stückchen Zucker, einer ganzen Zwiebel, ferner einem Stückchen rohen, mageren Schinken, etwas Salz und einigen Löffeln voll Fleischbrühe weich gedünstet. Wenn dieß erreicht ist, wird der Schinken und die Zwiebel davon gethan, die Erbsen gut verrührt und durch ein Haartuch gestrichen. Dieses Erbsen-Puree wird sodann mit guter Fleischbrühe zu einer dünnfließenden, jedoch gebundenen Coulis verdünnt und einige Zeit vor dem Anrichten unter beständigem Rühren kochendheiß gemacht, sonach gehörig gesalzen, mit einer Messerspitze feinem, weißen Pfeffer und einem Stücke frischer Butter im Geschmacke gehoben und über gerösteten Brodkrusten in einer Terrine angegossen. Diese Suppe wird auch von dürren Erbsen bereitet, in welche man statt der Brodkrusten ganz feine Nudeln oder auch statt diesen kleine Fadenstückchen, Filets von gekochtem mageren Schinken gibt, welches natürlich jedesmal in der Benennung angezeigt werden müßte.

25. Durchgestrichene Erbsensuppe mit Salat. Une chiffonade.

Man bereitet von grünen Erbsen, ganz der vorhergehenden gleich, eine Erbsen-Coulis, welche mit vier Häupteln schönen Kopfsalat, den man von der Hand geschnitten, rein gewaschen und eine Stunde in Butter und guter Bouillon nebst einer ganzen Zwiebel, Salz und Muskatnuß weich gedämpft hat, untermengt und kochendheiß über geröstete Brodkrusten in einer Terrine angießt.

26. Durchgestrichene Wurzelsuppe. Une Crécy.

Diese wohlschmeckende Suppe ist eine Zusammensetzung mehrerer Wurzeln. Man schneidet nämlich eine gleiche Quantität gelber Rüben, weißer Rüben, einige Zwiebeln, Porri, Sellerie und Petersilienwurzeln nebst einer Handvoll Sauerampfer und Kerbelkraut feinblätterig, und nachdem man alles dieß zusammen mehrmals gewaschen hat, werden die Kräuter mit einem Stück frischer Butter, ein wenig Salz und einem halben Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe sehr weich gedünstet; sollte die Bouillon nicht hinreichend sein, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas nach. Wenn also die Wurzeln tref-

fend weich sind, werden sie durch ein reines Haartuch gestrichen, mit guter Fleischbrühe zu einer dünnfließenden Coulis verrührt, wieder in's Kochen gebracht, das aufsteigende Fett sammt Schaum wird rein abgenommen, gehörig gesalzen, mit einem Stückchen Taschen-Bouillon-Glace nebst einer Messerspitze feinem, weißen Pfeffer im Geschmacke gehoben, und beim Anrichten über einige Anrichtlöffel voll körnig gekochten Reis oder Brodkrusten angerichtet. Statt des Reis kann man auch Gerste nehmen.

27. Durchgestrichene Linsensuppe. Potage coulis de lentilles.

Eine Maß Linsen werden durchlesen, rein gewaschen, mit frischem Wasser zugesetzt und weich gekocht, sonach das Wasser abgeseiht und die Linsen durch ein Haartuch gestrichen. Gleichzeitig hat man den vierten Theil einer Sellerie-Wurzel, einer gelben Rübe, einige Zwiebeln nebst einigen Petersilien-Wurzeln und Porri rein geputzt und gewaschen und nachdem man sie feinblätterig geschnitten und in einem Viertelpfund Butter eine Viertelstunde geröstet hat, werden sie mit zwei Maß kräftiger Fleischbrühe nebst einem Schöpflöffel voll Rindfleischjüs begossen und eine halbe Stunde langsam gekocht. Diese Wurzelbrühe wird durch ein Haarsieb gegossen, rein entfettet und das Linsen-Puree damit zu einer dünnfließenden Coulis angerührt, wieder in's Kochen gebracht, das aufsteigende Fett sammt Schaum rein abgenommen, die Suppe gehörig gesalzen, mit einer Messerspitze feinem Pfeffer und wenig Muskatnuß im Geschmacke gehoben und über geröstete Brodkrusten kochendheiß angerichtet. Diese Suppe gibt man gewöhnlich mit geräucherten Bratwürsten, von welchen man, nachdem man sie zuvor im heißen Wasser hat durchaus warm werden lassen, die Haut abzieht und in Stückchen schneidet oder mit Fadenstücken, Filets, von geräuchertem, gekochten Schinken, und statt deren, Fadenstückchen von den Brüstchen aller Art gebratenen Wildgeflügels.

28. Durchgestrichene Kastaniensuppe. Coulis de marrons.

Ein und ein halbes bis zwei Pfund Kastanien werden geschält, in's kochende Wasser gethan, darin einige Zeit liegen gelassen, bis sich die zweite Schale mit einem Tuch leicht abstreifen läßt; sie werden sonach in's frische Wasser gethan, aus diesem auf ein Tuch gelegt und alles Schwarze oder Unreine ausgeschnitten. Die Kastanien werden hierauf in einer passenden Casserolle mit einem Stück frischer Butter, einem Stück magern rohen Schinken, einer Zwiebel, in welche man eine oder zwei Nelken eingedrückt hat, nebst dem gehörigen Salz und einem Stückchen Zucker, ferner mit einem halben Schöpflöffel voll Rindfleischjüs sehr weich gedämpft. Nach diesem wird die Zwiebel und der Schinken herausgenommen, die Kastanien gut verrührt und durch ein Haartuch gestrichen, mit sehr kräftiger Fleischbrühe nebst einem Löffel voll Jüs zu einer dünnfließenden Coulis verdünnt und nochmals durch ein Siebchen in eine Casserolle passirt. Vor dem Anrichten wird die Suppe kochend heiß gerührt, mit einem Stück Glace nebst dem nöthigen Salz im Geschmack gehoben und heiß über geröstetes Brod angegossen. Um diese

Suppe noch wohlschmeckender zu machen, bratet man einen Kapaun am Spieß, löst dann, wenn er kalt geworden ist, alles Fleisch rein ab, schneidet dieses sehr fein, und nachdem man es im Mörser zart gestoßen hat, wird es mit den Kastanien durchgestrichen; die Abgänge werden mit der Fleischbrühe ausgekocht, die Suppe damit angerührt, und beim Anrichten zwei Anrichtlöffel voll körnig gekochten Reis dazu gethan.

29. Durchgestrichene gelbe Rüben-Suppe. Coulis de carottes.

Hiezu nimmt man 20 bis 24 Stück schöne hochrothe gelbe Rüben, von welchen das äußere Zarte bis auf den inneren harten Kern in feine Scheibchen abgeschnitten, sodann gewaschen und mit einem Viertelpfund frischer Butter, einem Stück rohen Schinken, einem Stückchen Zucker, etwas Salz und der nöthigen Fleischbrühe, sehr weich gedämpft wird. Wenn also dieß erreicht ist, wird der Schinken davon gethan, die Rüben gut verrührt und durch ein Haartuch gestrichen, sodann mit der nöthigen Kraftbrühe gut verrührt, ein Stückchen Zucker, das nöthige Salz dazu gethan und die Suppe noch eine halbe Stunde langsam gekocht, damit man Schaum und Fett rein abnehmen kann. Während dem kocht man ein Viertelpfund Karolinen-Reis mit guter Fleischbrühe körnig weich, der beim Anrichten in die Terrine gethan, und die klar gekochte, angenehm gewürzte Suppe darüber gegossen wird. Zur Veränderung gibt man diese Suppe auch statt dem Reis, mit kleinen, sehr weich gekochten Kalbstenbrous.

30. Durchgestrichene Sauerampfersuppe. Coulis d'oseille.

Nachdem man ein Körbchen voll junger Garten-Sauerampfer und zwei Häuptchen Kopfsalat rein durchsucht, gewaschen und den Salat in Blättchen geschnitten hat, wird dieß zusammen mit einer Handvoll Salz in hinreichendem Wasser abgesotten, blanchirt, sodann abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und mit einem Viertelpfund frischer Butter, etwas guter Fleischbrühe nebst einer ganzen Zwiebel weichgedämpft. Währenddem läßt man ein Viertelpfund Butter heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl hinzu und röstet es einige Minuten blaßgelb, füllt es mit zwei Maß guter Fleischbrühe auf und läßt dieß von der Seite eine Stunde gut auskochen; der aufsteigende Schaum sammt Fett wird rein abgenommen und der Sauerampfer damit angerührt, sonach durch ein reines Haartuch gestrichen, in eine Casserolle gethan und nochmals eine halbe Stunde klar gekocht. Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen, mit einem Stückchen Glace im Geschmack gehoben und mit einem Bindungsmittel (Liaison) von sechs frischen Eiern nebst einem Stückchen Schaalenbutter legirt und über geröstete Brodkrusten in eine Terrine angegossen.

31. Durchgestrichene Kartoffelsuppe. Coulis de pommes de terre.

Ein Mäßchen Kartoffeln wird gewaschen, roh geschält, in Scheiben geschnitten und in's frische Wasser gethan. Zwei Zwiebeln, ein Stück Sellerie, einige Petersilien und eine Porri-Wurzel werden gereinigt, gewaschen, in

Stückchen geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter geröstet und mit zwei Maß guter Fleischbrühe nebst einem Löffel voll Rindfleischjüs aufgefüllt, die Kartoffeln dazu gethan und weich gekocht. Sodann wird die Suppe rein entfettet und durch ein Haartuch gestrichen, mit der noch nöthigen Fleischbrühe verdünnt und durch ein Sieb in eine Casserolle passirt. Vor dem Anrichten läßt man die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, nimmt allen Schaum rein ab, und nachdem sie gehörig gesalzen worden ist, wird sie über geröstete Brodkrusten angegossen.

32. Marschallsuppe. Potage à la maréchal.

Kerbelkraut, Sauerampfer, von jedem gleiche Theile, werden gereinigt, mehrmals rein gewaschen, fein geschnitten und mit einem Viertelpfund frischer Butter eine halbe Stunde gedämpft, sodann füllt man dieß mit zwei Maß Wurzelbrühe (Bouillon de racines) auf, läßt die Suppe mit dem nöthigen Salz eine halbe Stunde langsam kochen, wobei man sie sehr rein entfettet. Unterdessen bereitet man fünfzehn Stück gefüllten Kopfsalat (s. gefüllten Kopfsalat 65. Abschn. 11. Abth.), den man nebst einem Anrichtlöffel voll im Salzwasser weich gekochter Spargelspitzen die gleiche Quantität, in etwas Butter, wenig Zucker und Fleischbrühe weich gedämpften Pflückerbsen, in die Suppen-Terrine legt, und die gehörig gesalzene mit einem Bindungsmittel von sechs Eigelb legirte Suppe heiß darüber angießt.

33. Garbür von Salat. Garbure aux laitues.

Nachdem man von acht Stück schönem Kopfsalat die äußeren rauhen Blätter weggethan hat, wird er sehr rein gewaschen und mit einer Handvoll Salz einige Minuten lang abgekocht, sonach in's frische Wasser gethan, ausgedrückt und in einer flachen Casserolle mit fetter Brühe, Braise, etwas Salz und einem Stück rohen Schinken nebst einer ganzen Zwiebel sehr weich gedämpft. Unterdessen werden drei Mundbrode abgerieben, die Rinde fingerdick abgelöst, diese in ganz feine Scheibchen geschnitten und in einer Röhre gelb abgetrocknet, geröstet. Eine Silber-Casserolle oder ein anderes der Hitze widerstehendes Gefäß wird gut mit frischer Butter ausgestrichen, fingerdick mit dem geschnittenen Brod belegt, und mit sehr kräftiger Consommé oder Geflügel-Essenz begossen, angefeuchtet, dann der Salat einigemal jedes Häuptchen durchgeschnitten und in einer zweiten Lage über dem Brode gelegt, und so fortgefahren, bis Salat und Brod aufgegangen ist; wobei jedoch zu bemerken ist, daß die obere Lage Brod sein muß. Das Ganze wird sodann mit dem von dem Salat zurückgebliebenen Safte begossen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener frischer Butter beträufelt, und in einem Backofen oder Bratröhre gelbbraun gebacken, gratinirt. Die nöthige kräftige, angenehm gewürzte Kraftbrühe wird in eine Terrine gegossen und die Garbür beim Serviren mit herumgereicht oder mit vorgelegt.

34. Garbür von Kohl. Garbure aux choux..

Zwei, auch drei Stücke Wirsing oder Weißkraut, auch die nöthige

Quantität Rosenkohl werden von den ersteren die äußeren rauhen Blätter davongethan, in der Mitte durchgeschnitten, sehr rein gewaschen und im Wasser mit einer Handvoll Salz abblanchirt, abgekocht, sonach in's kalte Wasser gethan, darin abgekühlt, dann fest ausgedrückt, die großen Rippen ausgeschnitten und dem Salat gleich mit sehr guter Fleischbrühe, Speck, rohem Schinken, dem nöthigen Salz, nebst einer ganzen Zwiebel, in die man eine oder zwei Nelken eingedrückt hat, ganz weich und kurz gedünstet, dann mit dem getrockneten Brode, der Vorhergehenden gleich, eingerichtet und gebacken. Einige Maß sehr kräftige wohlschmeckende Kraftbrühe wird in die Terrine extra gegeben.

35. Garbür auf italienische Art. Garbure à l'Italienne.

Nachdem man zwei bis drei Stück Wirsingkraut gereiniget, gewaschen und eine Viertelstunde in Wasser mit einer Handvoll Salz abgekocht hat, wird es in's kalte Wasser gethan, darin abgekühlt, ausgedrückt und auf ein reines Tuch gelegt; alle großen Rippen werden ausgeschnitten und das Kraut in einer etwas flachen Casserolle, mit einem am Spieß gebratenen Stück Ochsenfleisch, einem gebratenen Feldhuhn, einem Stück rohen Schinken, einer gelben Rübe, Zwiebel und etwas Salz, gut verschlossen, weich gedämpft. Hierauf wird das Kraut den vorhergehenden Garbüren gleich mit einer Lage Brod, dann einer Lage Kraut, auf welches man geriebenen Parmesankäse streut, dann wieder Brod, dann Kraut und so fort, bis alles aufgegangen ist; die oberste Lage muß Brod sein, auf welches man geriebenen Parmesan-Käse streut, mit kleinen Stückchen frischer Butter belegt und in einer Backröhre schön gelbbraun bäckt. Einige Maß angenehm gewürzte, sehr kräftige Consommé wird extra beigegeben.

36. Garbür von Wurzeln. Garbure à la Villeroy.

Man schneidet eine gleiche Quantität gelber Rüben, weißer Rüben, etwas weniger Zwiebel, einen Kopf Sellerie, Porri, zu kleinen Würfeln; von einigen Stücken Kopfsalat werden die äußeren Blätter abgelöst, der Salat rein gewaschen und nebst einer Handvoll Kerbelkraut abgekocht, abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und etwas geschnitten. Sonach werden die gelben Rübchen in frischer Butter einige Minuten geröstet; dann kommen die weißen Rüben dazu und wieder einige Minuten später Zwiebel, Porri und Sellerie. Wenn also diese Kräuter eine schöne Farbe haben, wird der Salat dazu gethan und mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe begossen, etwas Salz und ein Stückchen Zucker dazu gethan, und nebst einem Stück rohen Schinken auf Kohlenfeuer, gut verschlossen, weich gedünstet. Haben die Wurzeln ihre völlige Weiche erreicht, so werden sie mit feingeschnittenem gerösteten Brode in Schichten, den Vorhergehenden gleich, eingerichtet und beendet, und einige Maß sehr kräftige Consommé wird extra beigegeben.

37. Garbür von Kastanien. Garbure aux marrons.

Nachdem man zwei Pfund Kastanien geschält hat, werden sie in's

kochende Wasser gethan, einige Minuten darin gelassen, sonach mit einem Schaumlöffel ausgehoben und jeder zwischen einem Tuch die innere Haut abgestreift. Hierauf werden sie in einer flachen Casserolle mit einer ganzen Zwiebel, dem nöthigen Salz, einem Stück mageren rohen Schinken, nebst guter Fleischbrühe weich gedämpft; sodann in Schichten gelegt, nämlich eine Lage fein geschnittenes und geröstetes Brod, dann eine Lage Kastanien, dann wieder Brod, und so fort, bis alles aufgegangen ist; wobei man jedoch darauf zu sehen hat, daß die oberste Lage Brod sein muß. Das Ganze wird sodann mit einigen Anrichtlöffeln voll gehörig gesalzener etwas fetter Geflügelbrühe begossen und ungefähr eine Stunde gelbbraun gebacken. Einige Maß sehr kräftige Consommé wird in einer Terrine extra beigegeben.

38. Schwarzbrodsuppe mit Eiern. Potage pain-bis aux_oeufs.

Von einem Stück schwarzem guten Hausbrod wird die Rinde fingerdick abgeschnitten, diese in feine Scheibchen geschnitten und in der Röhre abgetrocknet; dann in eine Casserolle gethan, und mit zwei Maß guter Fleischbrühe, einem Löffel voll Rindfleischjüs begossen, mit etwas Salz, wenig gestoßenem, weißen Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und eine halbe Stunde langsam gekocht. Während dem werden 12 bis 15 Eier poschirt (siehe poschirte Eier). Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen, ein Stück frische Butter daruntergerührt und in einer Suppen-Terrine angerichtet. Die Eier werden gewöhnlich in eine Schale gelegt, in die man zuvor nicht sehr heiße Fleischbrühe gegossen hat, und werden so der Suppe eigens beigegeben.

39. Verkochte Weißbrodsuppe. Une panade.

Nachdem man die braune Rinde von drei frischen Mundbroden gut abgerieben hat, wird es großwürflicht geschnitten und sodann in einem Back- oder Bratrohr etwas abgetrocknet, sodann in eine passende Casserolle gethan, mit der nöthigen Geflügelbrühe begossen, etwas Salz, Muskatnuß und ein Stückchen frische Butter dazu gegeben und so eine halbe Stunde langsam gekocht. Beim Anrichten wird sie rein entfettet, das noch nöthige Salz dazu gegeben und mit einer Liaison von 5 bis 6 Eigelb nebst einem halben Quart guten Rahm legirt und so angerichtet. Diese Suppe wird auch öfters mit kleinen Fadenstückchen, Filets von gebratenem Geflügel oder Kalbfleisch gegeben; sie wird und zwar mit Recht unter die besseren Suppen gezählt.

40. Durchgestrichene Weißbrodsuppe. Une panade fine.

Diese Suppe wird behandelt wie die vorhergehende. Nachdem also die Suppe gehörig verkocht ist, wird sie durch ein Haartuch gestrichen und sodann warm gestellt. Vor dem Anrichten wird sie kochend heiß gerührt, mit der noch nöthigen heißen Fleischbrühe, im Falle diese noch zu dick sein sollte, verdünnt und mit einer Liaison von sechs Eigelb legirt und so an-

gerichtet. Geröstete Brodkrüstchen können in die Suppe oder eigens beigegeben werden.

41. Weißbrodsuppe mit Kräuter. Panade aux herbes.

Es wird eine Handvoll junger, von den Stielen gereinigter Garten-Sauerampfer, ebenso viel Kerbelkraut zusammen rein gewaschen, gut ausgedrückt und fein geschnitten; hierauf läßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt die fein geschnittenen Kräuter dazu und röstet sie einige Minuten ab, gießt sodann einige Löffel voll Fleischbrühe darauf und läßt die Kräuter, gut zugedeckt, langsam weich dämpfen. Während dem hat man zwei bis drei Mundbrode abgerieben, sodann feinblätterig geschnitten und in der Röhre getrocknet, welche hierauf zu den Kräutern kommen; diese werden dann mit zwei Maß guter, kräftiger Fleischbrühe angegossen und noch eine halbe Stunde langsam gekocht. Beim Anrichten wird diese Suppe gehörig gesalzen und mit einer Liaison von sechs Eigelb nebst drei bis vier Anrichtlöffeln voll guten, sauren Rahm und einem Stückchen sehr frischer Butter legirt und kochendheiß angerichtet.

42. Kräutersuppe mit kleinen Leberknödeln. Potage aux herbes, aux petites quenelles de foies de volaille.

Man bereitet eine Kräutersuppe, jedoch ohne Zuthat des Brodes, ganz der vorherbeschriebenen gleich, nur daß ein kleiner Schöpflöffel voll Rindfleischjüs dazu kömmt.

Die Bereitung der Knödel ist folgende: Ein halbes Pfund frische Butter oder auch frisches, gut ausgelassenes Ochsenmark wird schaumig gerührt, in der man nach und nach drei ganze und vier gelbe Eier einrührt; nach diesem wird ein halbes Pfund frische Kalbsleber oder besser noch Geflügelleber fein geschnitten und nebst einem Viertelpfund geriebenem Mundbrode, etwas fein geschnittener Petersilie und Zwiebeln, die man aber zuvor in frischer Butter geröstet hat, nebst dem nöthigen Salz und ein wenig geriebene Muskatnuß mit der Masse gut verrührt; von dieser werden, nachdem man zuvor eine Probe gemacht hat, kleine, runde Knödelchen geformt, die man auf einen mit Butter bestrichenen, flachen Casserolle-Deckel legt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in der Kräutersuppe gar gekocht, diese sodann gehörig gesalzen und über rund ausgestochene, geröstete Brodkrusten in einer Terrine angerichtet.

43. Kräutersuppe mit Krebsbrödchen. Potage aux herbes aux petits pains d'écrevisses.

Es wird eine Kräutersuppe ganz der vorhergehenden gleich bereitet. Die kleinen Krebsbrödchen, die beim Anrichten in die Suppe kommen, werden auf folgende Art gemacht. Nachdem man dreissig Stück Krebse rein gewaschen, abgekocht und auf die bekannte Weise ausgebrochen hat, werden die Schalen mit einem halben Pfund frischer Butter fein gestoßen, sonach in einer Casserolle auf dem Feuer gut abgeröstet und die Butter durch eine

Serviette in kaltes Wasser gepreßt. Von dieser Butter gibt man die Hälfte in eine angemessene Casserolle, läßt diese heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dieses einige Minuten langsam mit einer ganzen Zwiebel, in die man eine Gewürznelke eingedrückt hat, ab; hierauf wird dieses Rour, Mehlschwitze, mit einer Maß guten, süßen Rahm angerührt und unter beständigem Rühren bis zur Hälfte eingekocht. Nachdem nun dieses Krebs-Bechamel ausgekühlt ist, wird das Gelbe von zehn Eiern darunter gerührt und nachdem man die Zwiebel herausgenommen hat, rein durch ein Haartuch gestrichen. In diese so bereitete Masse werden nun die unterdeß klein würflicht geschnittenen Krebsschweifchen gemengt, das Ganze in einen mit Krebsbutter gut ausgestrichenen, flachen Model gefüllt und au bain-marie gar gekocht, sodann herausgehoben und auf einen flachen Casserolle-Deckel umgestürzt. Vor dem Anrichten wird dieses Krebs-pain würflicht oder in verschobene Carreaüx sauber geschnitten und in die Suppen-Terrine gethan, wo sodann die kochendheiße und mit der andern Hälfte der Krebsbutter im Geschmacke gehobene kräftige Kräutersuppe darüber gegossen wird. Nach Belieben können auch rund ausgestochene, geröstete Brodkrusten beigegeben werden.

44. Reissuppe mit jungen Hühnern. Potage au riz et aux poulets.

Ein halbes Pfund Karolinen-Reis wird rein belesen, mehrmals gewaschen und mit anderthalb Maß kräftiger Fleischbrühe, einem eigroßen Stückchen frischer Butter nebst etwas Salz weich gekocht. Während dem werden drei junge Hühner flammirt, gut ausgenommen, rein gewaschen und in einer Geflügel-Braise gar gekocht, sodann herausgenommen und kalt gestellt. Nach diesem werden die Hühnchen schön zerschnitten, die Haut abgelöst, damit sie ganz weiß sind, und in die Suppen-Terrine gelegt. Die Braise, worin die Hühnchen gar gemacht worden sind, wird durch ein feines Haarsieb passirt, rein entfettet und zu der Reissuppe gegossen und nachdem sie gehörig gesalzen worden ist, gießt man sie kochendheiß über die Hühnchen an.

45. Reisschleim. Crême de riz.

Ein Pfund Mailänder Reis wird dem der vorhergehenden Suppe gleich gereinigt und mit drei Maß kräftiger, weißer Fleischbrühe begossen und mit einem alten Huhn zugesetzt, sodann anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach dieser Zeit wird die Suppe rein entfettet und durch ein feines Haarsieb geseiht; sollte der Schleim zu dick sein, so gießt man noch die nöthige Brühe über den Reis und läßt diese langsam durchlaufen. Er wird sodann gehörig gesalzen und größtentheils in Obertassen bei Abendgesellschaften oder Gabelfrühstücken servirt.

46. Reissuppe nach römischer Art. Potage au riz à la Romaine.

Ein halbes Pfund Karolinen-Reis wird rein belesen, gewaschen und in eine Casserolle gethan. Sodann wird so viel gute Geflügel-Braise dar=

auf gegossen, daß diese zwei Finger hoch über dem Reis steht; ein Stück roher Schinken, eine Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, werden nebst dem nöthigen Salze dazu gethan und auf einen Windofen gestellt. Wenn sodann der Reis zu kochen anfängt, wird er auf Kohlenfeuer gesetzt und eine halbe Stunde langsam, jedoch daß die Körner ganz bleiben, weich gekocht. Während dem wird ein halbes Pfund italienische Maccaroni-Nudeln in gesalzenem, kochenden Wasser abgekocht, sodann abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt und auf eine Serviette gelegt; hierauf in fingerbreite Stückchen geschnitten, wieder in eine Casserolle gethan, mit einem Schöpflöffel voll Kalbfleischjüs begossen und ebenfalls langsam, jedoch nicht zu weich, gar gekocht. Eine Sturz-Casserolle wird dick mit Krebsbutter ausgestrichen, fingerdick mit Reis belegt, dann etwas geriebener Parmesankäse darauf gestreut, dann ebenfalls fingerhoch eine Lage von den Nudeln, dann wieder Käse, dann wieder Reis und so fort bis Reis und Nudeln aufgegangen sind. Oben darüber gießt man einige Eßlöffel voll fette Geflügel-Braise und bäckt dann das Ganze eine halbe Stunde lang in einem nicht sehr heißen Ofen. Beim Anrichten wird dieser Reis-Gateau auf eine Platte umgestürzt und die nöthige sehr kräftige klare Consommé wird in der Suppen-Terrine extra beigegeben.

47. Reisschleimsuppe nach französischer Art. Crème de riz veloutée à la Française.

Man bereitet nach der vorher schon angegebenen Art einen sehr kräftigen, weißen und etwas dicken Reisschleim, welcher beim Anrichten gehörig gesalzen und mit einer Viertelmaß sehr dicken, süßen, unabgekochten Rahm legirt wird. Man richtet diese Suppe kochendheiß über die von dem Brustfleische eines alten Huhns bereiteten, runden oder mit zwei Kaffee-Löffelchen dressirten und in Fleischbrühe abgekochten Knöbelchen an. (Siehe Geflügel-Farce Abschnitt 5.)

48. Gerstenschleim. Crème d'orge.

Zwei Pfund Ochsenfleisch vom Schweifstück, zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nebst einem flammirten, rein ausgenommenen, alten Huhn werden zusammen gewaschen und in einem Kessel mit vier bis fünf Maß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht und sehr rein abgeschäumt; nach diesem gießt man die Brühe durch eine feine, geruchlose Serviette und das Fleisch wird nochmals im Wasser rein abgewaschen und nachdem der Kessel wieder ausgetrocknet worden ist, kömmt die Brühe mit dem Fleische wieder hinein und man bringt es wieder zum Sieden; der immer noch aufsteigende Schaum wird rein abgenommen und ein Pfund feine Perlgerste wird dazu gerührt. Eine gelbe Rübe, der vierte Theil einer Sellerie-, zwei Petersilien- und zwei Porri-Wurzeln, nebst einer Zwiebel werden rein gewaschen und Alles zusammengebunden dazu gethan. Das Ganze läßt man ungefähr drei Stunden sehr langsam auf Kohlenfeuer kochen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man den Kessel zurück, nimmt allen Schaum sammt Fett

rein ab und passirt den Schleim durch ein großes, gut ausgewaschenes Haartuch oder durch ein feines Suppensieb, er wird sodann gehörig gesalzen und im Falle er noch zu dick wäre mit Geflügel=Bouillon verdünnt und ebenfalls in Tassen bei Abendgesellschaften servirt. Auf diese Art bereitet, wird man stets einen sehr reinen, weißen und wohlschmeckenden Gerstenschleim erhalten. Sollte man die Gerste als Suppe geben, so wird ein Theil der Gerste in dem Schleim gelassen und das schön verschnittene und weiche, alte Huhn dazu gegeben.

49. Gerstenschleim=Suppe nach französischer Art. Crême d'orge veloutée à la Française.

Der auf die vorher beschriebene Weise bereitete Gerstenschleim wird ebenfalls etwas dicker gehalten und ganz so wie die Reisschleim=Suppe nach französischer Art vollendet.

50. Gerstenschleimsuppe nach Beauharnais. Crême d'orge à la Beauharnais.

Es wird ein Gerstenschleim nach Angabe des Vorhergehenden bereitet. Ferner wird eine Geflügel=Farce, jedoch mit Krebsbutter bereitet (siehe Geflügel=Farce mit Krebsbutter), von dieser werden kleine runde Knödelchen gemacht, welche eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einfacher Bouillon mit Salz abgekocht und nebst Kerbel und den Krebsschweifchen in dem unterdeß kochendheiß gerührten und mit einem Stück Krebsbutter legirten und gehörig gesalzenen Gerstenschleim angerichtet werden.

51. Durchgestrichene Brodsuppe à la maréchal. Panade fine à la maréchal.

Zwei weiße, frische Mundbrode werden abgerieben und eine Brodsuppe nach Angabe der durchgestrichenen Brodsuppe bereitet. In diese kommen beim Anrichten kleine, runde Krebsklößchen, welche auf folgende Weise gemacht werden.

Ein Viertelpfund gute Krebsbutter wird schaumig gerührt, in diese kommen nach und nach drei Gelbe und zwei ganze Eier, ferner das nöthige geriebene, weiße Mundbrod, dann die würfelicht geschnittenen Krebsschweifchen, nebst etwas Salz und Muskatnuß. Hievon werden kleine, runde Klößchen gemacht und bei Seite gestellt. Ferner werden 24 bis 30 Stück schöne Schwarzwurzeln gereinigt, gewaschen und weich gekocht, sodann herausgehoben und kalt gestellt. Sodann kocht man eine gleiche Anzahl schöner Spargeln, die man zuvor zu Erbsen geschnitten hat, in Salzwasser ab und stellt sie ebenfalls kalt. Hierauf werden zwei ganze Eier mit einer Messerspitze Salz eine Weile gut abgeschlagen, in welche man die Spargeln und die ebenso geschnittenen Schwarzwurzeln gibt, sie werden mit den Eiern gut durchgeschwungen und in kleinen Partien, jedoch daß jedes Stückchen für sich ist, mit geriebenem, weißen Brode und etwas geriebenem Parmesankäse untermengt, panirt und sodann lichtbraun aus dem Schmalze gebacken, sodann auf ein Tuch gelegt und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor

dem Anrichten werden die Klößchen in einfacher Fleischbrühe langsam, gut zugedeckt, gar gekocht; die unterdeß kochend heiß gerührte, mit einem Stückchen Glace, dem nöthigen Salze und einem Stücke ganz frischer Butter im Geschmacke gehobene Suppe wird in die Terrine gegossen, die Klößchen mit einem Schaumlöffel ausgehoben und nebst den gebackenen Spargeln und Schwarzwurzeln in die Suppe gegeben und servirt.

52. Haberschleim-Suppe. Crême d'avoine.

Das gleiche Quantum des Fleisches, des alten Huhnes, sowie die fernere Bereitungsweise bleibt ganz so, wie sie bei dem Gerstenschleim angegeben worden ist.

53. Grünkernschleimsuppe mit Kaiser-Crême. Crême de blé vert aux oeufs à l'empereur.

Diese unterliegt in ihrer Anfertigung ganz der vorhergehenden, nur daß hier grüne Kernen genommen werden. Der Kaiser-Crême wird auf folgende Art bereitet.

Eine Viertel-Maß gute Geflügelbrühe (Braise) wird sehr rein entfettet und mit einem gleichen Theil Kalbfleischjüs untermengt. Das Gelbe von zehn sehr frischen Eiern wird gut abgerührt und mit der Braise mehrmal durch ein reines Suppensieb hin- und hergegossen, damit sich die Eier mit der Flüssigkeit gut meliren. Hierauf wird ein flacher, runder Model gut mit frischer Butter ausgestrichen, der Crême hineingefüllt und au bain-marie langsam gar gemacht, sodann herausgehoben und nachdem es halb kalt geworden ist, auf einen flachen Deckel umgestürzt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Schleim kochend gerührt, mit dem Gelben von sechs Eiern legirt, gehörig gesalzen, mit einem Stückchen sehr frischer Butter und etwas Taschen-Bouillon im Geschmack gehoben und über den unterdeß zu kleinen Carreaux geschnittenen Crême nebst kleinen Brodkrüstchen in der Suppenterrine angegossen.

54. Butternockensuppe. Potage noques au beurre.

In ein halbes Pfund frische pflaumig abgetriebene Butter werden zehn Stück Eier nach und nach eingerührt, nebst einem halben Pfund ganz feinem Mehle, etwas Salz und Muskatnuß; sodann wird die Masse auf einem flachen Deckel fingerdick auseinander gestrichen und ungefähr eine Viertelstunde auf Eis oder an einen kühlen Ort gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Maß kräftige braune Brühe zum Sieden gebracht, und die Masse mit einem blechernen Eßlöffel, den man zuvor jedesmal in die kochende Brühe taucht, in kleine Nocken abgestochen, welche man acht bis zehn Minuten langsam kochen läßt. Die Suppe wird gehörig gesalzen und in einer Suppen-Terrine über geröstete Brodkrusten behutsam angerichtet. Um die Brühe recht klar und die Nocken in schöner Form zu erhalten, ist es besser wenn man sie extra in einfacher gesalzener Brühe abkocht und sie hierauf mit einem kleinen Schaumlöffel in eine klare, gehörig

gesalzene, braune, kräftige Brühe, die man schon in den Suppentopf gegossen hat, gibt.

55. Kraftsuppe mit Markknödeln.
Consommé aux quenelles à la moëlle de boeuf.

In ein halbes Pfund ausgelassenes und sodann pflaumig abgetriebenes Ochsenmark werden nach und nach vier ganze und drei Eiergelbe gerührt, eine gute Hand voll fein geriebenes Mundbrod, etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan, gehörig verrührt, und von diesem kleine runde Knödelchen, auf einem mit Butter bestrichenen flachen Casserolle-Deckel gemacht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Deckel etwas erwärmt und die Knödelchen in die schon kochende einfache gesalzene Brühe eingelegt, zugedeckt und ohngefähr zehn Minuten langsam gekocht. Hierauf werden zwei Maß Kraftsuppe gehörig gesalzen und kochendheiß in die Suppen-Terrine gegossen, die Knödelchen mit einem kleinen Schaumlöffel ausgehoben und hineingethan.

56. Kraftsuppe mit Schinkenknödeln. Consommé aux quenelles de jambon.

Man rührt ein halbes Pfund frische Butter schaumig, gibt nach und nach drei ganze und drei Eidotter dazu, nebst etwas Salz und Muskatnuß, und zuletzt ein Stück mageren, sehr fein geschnittenen Schinken und eine gute Handvoll geriebenes Mundbrod und macht hievon mit einem Knödelchen eine Probe; sollte dieses beim Kochen auseinandergehen, so gibt man noch etwas geriebenes Brod dazu. Kurz vor dem Anrichten kocht man sie zehn Minuten langsam und zugedeckt, in gesalzenem Wasser oder leichter Fleischbrühe ab und hebt sie sodann mit einem Schaumlöffel in die kochend heiße und gehörig gesalzene Kraftsuppe, die man zuvor schon in die Suppen-Terrine gegossen hat.

57. Kraftsuppe mit Leberknödeln. Consommé aux quenelles de foie.

Vier große Mundbrode werden leicht abgeraspelt, der Boden davongethan, das Uebrige fein geschnitten und in einer irdenen Schüssel mit einer Viertelmaß Milch übergossen und weichen gelassen. Gleichzeitig schneidet man eine Kalbsleber, nachdem man alles Häutige und Nervige davon gethan hat, mit einem halben Pfund körniges Nierenfett fein und gibt dieses nebst dem gehörigen Salz, feinem Pfeffer und Muskatnuß, etwas fein geschnittenem Majoran und etwas wenig Knoblauch, nebst sechs ganzen Eiern zu dem Brode, macht alles gut durcheinander und läßt es zugedeckt bis zum Gebrauche stehen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden davon nach beliebiger Größe glatte runde Knödeln gemacht, diese in gesalzener, leichter Fleischbrühe abgekocht und in einer Suppen-Terrine mit gehörig gesalzener Kraftsuppe, Consommé, angerichtet.

58. Kraftbrühe mit Leberknödeln auf eine andere Art.
Consommé aux quenelles de foie.

Nachdem man von einem Pfund Kalbsleber alles Nervige und Häutige

weggemacht hat, wird sie fein geschnitten und durch ein Drahtsieb gestrichen. Hierauf wird ein halbes Pfund frische Butter pflaumig abgetrieben und vier ganze und vier Eierdotter nach und nach dazu gerührt, nebst etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß und etwas feinem Majoran. Alsdann gibt man die Leber dazu, rührt alles gut durcheinander und macht davon Knöbelchen in der Größe eines hartgekochten Eidotters, siedet sie eine Viertelstunde vor der Anrichtzeit in leichter Fleischbrühe ab, hebt sie aus dieser mit einem kleinen Schaumlöffel in eine Suppen-Terrine, und gießt die kochendheiße, gehörig gesalzene Kraftbrühe behutsam darüber. Diese Masse kann man auch anstatt runder Knöbelchen mit einem Eßlöffel in der Form von Nocken, Spatzen, in die Suppe geben.

59. Kraftbrühe mit Kartoffelknödeln. Consommé aux quenelles de pommes de terre.

Hiezu nimmt man recht mehlige Kartoffeln, ohngefähr zwölf Stück, siedet diese mit etwas Salz im Wasser ab und streicht sie, nachdem sie geschält sind, noch warm durch ein feines Sieb. Sonach wird ein Mundbrod in kleine Würfel geschnitten, diese in frischer Butter gelb geröstet und nebst einem Stück Butter, dem gehörigen Salz, Muskatnuß und sechs ganzen Eiern zu den Kartoffeln gegeben, alles gut durcheinander gerührt und hievon glatte runde Knöbelchen nach beliebiger Größe gemacht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie im siedenden Wasser mit Salz, zugedeckt, eine Viertelstunde abgekocht, sodann in eine Suppen-Terrine gethan und mit ganz heißer, gehörig gesalzener Kraftbrühe übergossen. Diese Knödeln müssen in lockerer aber haltbarer Eigenschaft erscheinen.

60. Kraftbrühe mit Geflügelknödeln. Consommé aux quenelles de volaille.

Man bereitet von einem alten Huhn oder besser von einem Kapaun eine gute Geflügel-Farce (siehe Geflügel-Farce), macht von dieser kleine Nocken in gesalzener, kochender Brühe und läßt sie sehr langsam sechs Minuten kochen. Beim Anrichten werden sie in eine Suppen-Terrine gethan und mit guter Kraftbrühe übergossen. Es darf wohl nicht erinnert werden, daß die Geflügelknödeln nur kurz vor der Anrichtzeit erst abgekocht werden dürfen, und beim Anrichten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sowohl die Knödeln als das Consommé sehr rein erscheinen müssen.

61. Kraftbrühe mit Geflügelknödeln nach Harlequin Art. Consommé au quenelles de volaille à la harlequin.

Nachdem man eine gute Geflügel-Farce bereitet hat, wird sie in vier gleiche Theile geschieden und von jedem dieser Theile, nachdem man den einen davon mit Spinattopfen grün, den zweiten Theil mit Cochenille roth gefärbt, den dritten weiß gelassen hat und dem vierten die Knödelchen aus dem Schmalz bäckt, werden mit zwei Kaffeelöffeln gleich lange Knödelchen auf mit Butter bestrichenen Casserollendeckeln dressirt und kurz vor dem Anrichten werden die grünen und weißen zusammen in ein-

facher gesalzener Brühe vier Minuten langsam abgekocht. Der dritte Theil wird, bis sie eine schöne, gelbe Farbe haben, aus dem Schmalze gebacken, hierauf mit den übrigen in eine Suppen-Terrine gelegt und mit zwei Maß weißer, kräftiger Geflügel-Consommé übergossen.

62. Kraftbrühe mit Monacos. Consommé aux monacos.

Einige Mundbrode werden, nachdem man die braune Rinde abgeraspelt hat, in zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, diese mit einem runden Ausstecher in der Größe eines zwölf Kreuzer Stückes ausgestochen; hierauf jedesmal zwei mit feiner Geflügel-Farce zusammengesetzt, in einem flachen Geschirre (plat à sauté) nebeneinander geordnet und mit einer Viertel-Maß Milch, welche man mit vier ganzen Eiern abgeschlagen und durch ein Haarsieb über die Monacos gegossen hat, weichen gelassen. Eine halbe Stunde zuvor werden sie in goldgelber Farbe aus heißem Schmalze gebacken, aus diesem auf Fließpapier gethan, damit sie nicht fett werden, sodann in eine Suppen-Terrine gelegt und mit guter Kraftbrühe, die man zuvor zum Kochen gebracht und gehörig gesalzen hat, übergossen.

63. Kraftbrühe mit Raviolen. Consommé aux ravioles.

Von zwei ganzen und zwei Eierdottern nebst dem nöthigen feinen Mundmehl wird ein fester Nudelteig gemacht, der, nachdem er ganz fein und ohne jede Beschädigung ausgerollt worden ist, zwischen zwei feucht gemachte feine Servietten gelegt wird, damit er nicht so schnell trocknen kann. Hierauf werden auf dem Teige der Länge nach kleine Häufchen von feiner Geflügel-Farce in der Größe einer Haselnuß, fingerdick auseinander gelegt, herum mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit dem nöthigen Teige überbogen, rund herum mit einem umgekehrten Ausstecher niedergedrückt, mit einem andern, etwas größeren Ausstecher halb rund ausgestochen, und auf einen leicht mit Mehl bestäubten, flachen Deckel, eins neben dem andern gelegt. Eine Viertelstunde vor dem Speisen werden sie ungefähr acht Minuten langsam in zwei Maß Kraftbrühe (Consommé), welche gehörig gesalzen ist, abgekocht und sonach in einer Suppen-Terrine angerichtet.

64. Pfannenkuchensuppe. Consommé aux omelettes.

Ein Viertelpfund Mehl wird mit etwas Milch, einer Messerspitze Salz zu einem glatten Teig angerührt; sechs ganze und vier Eierdotter nebst ein und einem halben Quart guter Milch dazu gethan, durcheinander gerührt und durch ein Haarsieb passirt. Hierauf macht man eine Omelett-Pfanne heiß, bestreicht sie mit frischer Butter, gibt zwei Anrichtlöffel voll von dem Teige darauf und bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelbbraun. Nachdem der ganze Teig so aufgebacken ist, werden die Omeletten aufeinander gelegt und mit einem runden Ausstecher in der Größe eines zwölf Kreuzerstücks nach einander ausgestochen, sodann in eine Suppen-Terrine gethan und mit kochender, gehörig gesalzener Kraftbrühe übergossen.

65. Gebackene Erbsensuppe. Consommé aux pois frits.

Man läßt ein Quart Milch mit vier Loth frischer Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß auf dem Feuer aufsieden, schüttet zwölf Loth gesiebtes, feines Mehl hinein, rührt dieses augenblicklich zu einem steifen, glatten Teig ab, welcher, wenn er sich von der Casserolle und dem Kochlöffel ganz abgelöst hat, in ein anderes Geschirr gethan und mit drei ganzen und drei Eiergelben gebunden wird. Sodann werden von dieser Masse ganz kleine, runde Kugeln in der Größe wie die Erbsen gemacht, diese aus dem Schmalze schön gelb gebacken, in eine Suppen-Terrine gethan und die kochende und gehörig gesalzene Kraftbrühe (Consommé) darübergegossen.

66. Kraftbrühe mit Kaisereiern. Consommé aux oeufs à l'empereur.

Man rührt vierzehn Eigelb mit zwei Quart kräftiger Geflügel-Consommé gut ab, würzt es mit dem gehörigen Salz und Muskatnuß, passirt es mehrmal durch ein Haarsieb, bestreicht einen flachen, runden Model gut mit Butter, gießt die Masse hinein und läßt sie im Dunstbade (au bain-marie) stocken. Kurz vor dem Anrichten wird die heiße und gehörig gesalzene Kraftbrühe in die Suppen-Terrine gegossen, die Masse mit einem Eßlöffel rein ausgestochen und nebst runden, gerösteten Brodkrusten in die Terrine gegeben.

67. Kraftbrühe mit Geflügelbrödchen. Consommé aux pains de volaille.

Von zweien am Spieße gebratenen, schönen, jungen Hühnern oder einem Kapaune wird alles Fleisch abgelöst, sehr fein geschnitten, die Knochen mit einer Maß kräftiger Brühe ausgekocht und die Brühe sodann durch eine feine Serviette passirt. Hierauf läßt man ein Stück frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl hinein, röstet es ein wenig ab, gießt die Geflügelbrühe dazu und kocht es bis zur Hälfte ein. Alsdann wird das fein geschnittene und gestoßene Geflügelfleisch dazugegeben und zusammen durch ein Haartuch gestrichen; die Masse mit zwölf Eiergelben gebunden, mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, in kleine, gut mit Butter ausgestrichene Förmchen dreiviertel voll angefüllt und im Dunstbade (au bain-marie) gar gemacht. Sie wird sodann herausgenommen und nachdem sie etwas verkühlt ist, umgestürzt, in die Suppen-Terrine gelegt und zwei Maß ganz heiße, gehörig gesalzene Consommé (Kraftbrühe) langsam darüber gegossen. Auf diese Art werden sowohl vom zahmen, als auch von Wild-Geflügel alle diese Geflügelbrode (pains de volaille) bereitet. Zu dem zahmen Geflügel kann man auch anstatt der Sauce gut eingekochtes Beschamel mit dem besten Erfolge anwenden.

68. Kraftbrühe mit Biscoten. Consommé aux biscotes.

In ein halbes Pfund frische, pflaumig abgetriebene Butter werden nach und nach zwölf Eigelbe gerührt, ein halbes Pfund des feinsten Mehls nebst etwas Salz und Muskatnuß untergemengt und mit einem halben Quart lauwarmer Milch zu einer glatten Masse angerührt, die mit dem festgeschla-

genen Schnee von 12 Eiweiß leicht untermengt, in eine glatte, gut mit Butter ausgestrichene Schleifstein-Form nicht ganz voll angefüllt und alsdann in einem mäßig heißen Ofen eine halbe Stunde gebacken, sodann behutsam auf ein Sieb umgestürzt und wenn die Biscote ganz kalt geworden ist, wird sie in zwei Messerrücken dicke Scheibchen geschnitten. Beim Anrichten gießt man zwei Maß ganz heiße, gut gesalzene Kraftbrühe in die Suppen-Terrine und gibt die Biscote extra auf einem Teller bei; sie wird entweder mit vorgelegt oder herumgegeben.

69. Kraftbrühe mit Leberpfanzel. Consommé au pain de foie.

In ein halb Pfund pflaumig abgetriebene, frische Butter werden zehn Eier-Gelb nach und nach eingerührt, mit einem Pfund geschabter und durch ein Drahtsieb passirter Kalbsleber nebst dem gehörigen Salze, etwas feinem weißen Pfeffer und Muskatnuß melirt, sodann mit einer guten Hand voll feinen, weißen Semmelbröseln gut verrührt und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee von acht Eiern gebunden. Sodann läßt man ein Stück Butter in einer flachen Casserolle oder plat à sauté heiß werden, gibt die Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde lang aus einem mäßig heißen Ofen oder einer Röhre. Kurz vor dem Anrichten wird das Pfanzel umgestürzt, lang würflicht geschnitten, in die Suppen-Terrine gelegt, und die kochende und gehörig gesalzene Kraftbrühe darüber gegossen.

70. Kraftbrühe mit Profitrollen. Consommé aux profiteroles.

Man bereitet aus einem Pfund feinem Mundmehl, zwölf Loth Butter, zwei ganzen und zwei Eigelben, einer Viertelmaß Milch, einigen Löffeln voll guter Hefe, nebst etwas Salz einen Hefenteig; von diesem werden kleine, runde Brödchen in der Größe einer großen, welschen Nuß auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech dressirt, die, wenn sie an einem lauwarmen Orte gehörig gegangen sind, in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun gebacken werden. Nachdem dieß beendet und die Brödchen erkaltet sind, werden sie auf einem feinen Reibeisen leicht abgeraspelt, oben ein kleiner Deckel abgeschnitten, ausgehöhlt und mit einem Salpicon, welches jedoch ohne Zusatz von Wein oder Zitronen-Saft bereitet wird, gefüllt; der abgeschnittene Deckel mit Eigelb bestrichen, wieder darauf gepaßt, die gefüllten Brödchen in einer flachen Schüssel nebeneinander gelegt und ein Quart Milch, welche man mit fünf bis sechs ganzen Eiern gut abgerührt hat, darüber gegossen und eine halbe Stunde weichen gelassen. Einige Zeit vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalze gebacken, in die Suppen-Terrine gelegt und mit kochender, gehörig gesalzener Kraftbrühe übergossen.

71. Durchgestrichene Geflügelsuppe (Königinsuppe.) Potage à la reine.

Von zwei am Spieße gebratenen alten Hühnern oder besser noch Kapaunen werden die Brüste und alles übrige weiße Fleisch abgelöst, von aller Haut gereinigt, auf einem sehr reinen, weißen Schneidebrett fein geschnitten und mit dem Gelben von zehn hartgekochten Eiern sehr fein gestoßen; hier-

auf wird von zwei großen Mundbroden alles Braune abgerieben, die weiße Molle einigemal durchschnitten und in einem ausgekühlten Backofen abgetrocknet, mit zwei Maß guter Geflügelbrühe, worin man eine halbe Stunde lang die Geflügelreste ausgekocht hat, begossen und so läßt man das Ganze zusammen noch einige Zeit gut verkochen. Nach diesem wird das gestoßene Hühnerfleisch dazu gethan und durch ein ganz weißes Haartuch gestrichen, mit Geflügelbrühe zu einer etwas dickfließenden Suppe (Coulis) angerührt und nochmals durch ein Haarsieb in eine Casserolle geseiht. Eine halbe Stunde vor der Speisezeit wird sie ganz heiß gerührt, mit Salz gehörig im Geschmacke gehoben und in einer Terrine über klein würfelicht geschnittenes Brod angerichtet. Mehrere meiner Collegen bereiten diese Suppe anstatt des Brodes mit dickgekochtem Reis, allein ich fand sie nie so rein und zart im Geschmacke, sondern immer etwas rauh. Uebrigens ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß die Suppe sehr weiß und nicht geronnen sei und einen lieblichen, kräftigen Geschmack habe.

72. Gestoßene Geflügelsuppe nach Wirzig. Potage à la Wirzig.

Diese ist in ihrer Bereitung eine Wiederholung der vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß anstatt des Brodes eine Hand voll ganz fein geschnittene Nudeln, welche man zuvor in weißer Fleischbrühe abgekocht hat, darunter kommt.

73. Durchgestrichene Suppe von Kalbs-Milchner. Purée de ris de veau à la reine.

Vier bis fünf Paar Kalbsmilchner, Brisen, werden einige Stunden laulich abgewässert, bis sie ganz weiß sind, dann einige Minuten abgekocht, in's kalte Wasser gethan und aus diesem auf ein Tuch gelegt. Nachdem läßt man ein Stück Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt die gut abgetrockneten und grob würfelicht geschnittenen Brisen dazu, läßt sie eine Viertelstunde lang, bis aller Saft eingedämpft ist, rösten und stößt sie alsdann mit dem Gelben von zehn hartgekochten Eiern und einigen abgezogenen Mandeln recht fein. Hierauf wird von zwei Mundbroden alle braune Rinde abgelöst, die Molle einigemal durchschnitten, im Ofen etwas getrocknet und mit zwei Maß guter, weißer Fleischbrühe gut verkocht, die gestoßenen Brisen dazu gethan, zusammen durch ein reines Haartuch gestrichen, mit der nöthigen, weißen Geflügelbrühe verdünnt und nochmals durch ein Haarsieb in eine Casserolle passirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie auf einem Windofen heiß gerührt, gehörig gesalzen und in einer Terrine über klein würfelicht geschnittene Kalbsbrisen, die man zuvor schon bereitet hat, nebst ebenso geschnittenen Semmeln angerichtet und aufgetragen.

74. Durchgestrichene Wildpretsuppe. Purée de gibier.

Drei bis vier Pfund Wildpret, welches noch nicht im Essig gelegen war, wird in Stücke geschnitten, rein gewaschen, abgetrocknet und in einer Casserolle mit einigen Speckscheiben, zwei Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem

Lorbeerblatt, einigen ganzen Pfefferkörnern und dem nöthigen Salz nebst etwas fetter Brühe ganz weich gedämpft; wenn es herausgenommen und kalt geworden, wird alles Fleisch von den Knochen gelöst, fein geschnitten und gestoßen. Unterdessen läßt man ein Viertelpfund Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt drei bis vier Kochlöffel voll Mehl hinzu, röstet dies sehr langsam bis es gelb geworden und füllt es mit guter, brauner Fleischbrühe, dem durchpassirten und entfetteten Fond (Essenz) worin das Wildpret gedämpft wurde nebst einem Schöpflöffel voll, womöglich Wildpretjüs, auf und läßt sie eine Stunde von der Seite langsam kochen. Der aufsteigende Schaum und das Fett wird unterdessen abgenommen, das gestoßene Wildpret gut mit Suppe verrührt und durch ein feines Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten wird die Suppe bis zum Kochen heiß gerührt, im Falle sie noch zu dick wäre mit der nöthigen, heißen Jüs verdünnt, gehörig mit Salz im Geschmacke gehoben und über kleine, rund ausgestochene Brodkrusten in einer Suppen-Terrine angegossen.

75. Wildpretsuppe mit Linsen. Purée de gibier à la Condé.

Ein Pfund oder eine Maß gute Linsen werden rein gelesen, gewaschen, und mit einfacher Fleischbrühe und den schon öfters angeführten Suppenkräutern, die man zuvor feinblätterig geschnitten und in Butter etwas geröstet hat, weich gekocht. Unterdessen werden drei Pfund Wildpret dem vorhergehenden gleich weich gedämpft, fein geschnitten und gestoßen, und mit dem entfetteten Wildpret-Fond zu den Linsen gethan, gut verrührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit guter Fleischbrühe und einem Löffel voll Jüs zu einer dickflüssigen Suppe (Coulis) angerührt und nochmals durch ein Haarsieb in eine passende Casserolle geseiht. Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen und über rund ausgestochenen gerösteten Brodkrusten kochend heiß angegossen.

76. Durchgestrichene Schnepfensuppe. Purée de bécasses.

Hiezu verwendet man gewöhnlich stark verschossene oder magere Schnepfen, welche zum Braten oder zu andern Speisen mit keinem guten Erfolge gegeben werden können; nachdem also vier dergleichen Schnepfen rein geputzt, flammirt und ausgenommen sind, werden sie am Spieße gebraten; das Eingeweide wird nach Absonderung des Magens fein gehackt, mit etwas feiner Petersilie und Schalotten nebst Salz und Muskatnuß geröstet und nachdem von den Schnepfen alles Fleisch abgelöst ist und fein geschnitten, wird es nebst dem Eingeweide fein gestoßen; die Knochen von den Schnepfen werden indeß mit zwei Maß guter brauner Fleischbrühe ausgekocht, über klein geschnittene und lichtbraun in der Butter geröstete Semmeln gegossen, gut verkocht, sonach mit dem gestoßenen Schnepfen-Fleische vermengt, durch ein Haartuch gestrichen, mit der noch nöthigen guten Fleischbrühe, im Falle sie zu dick sein sollte, zu einer dünnen, jedoch gebundenen Suppe (Coulis) angerührt, mit Salz, Muskatnuß und einem Stückchen Glace im Geschmack gehoben und über klein würflicht geschnittene, gebratene Schnepfen-Filets-

Brüstchen, nebst runden gerösteten Brodkrusten in einer Suppen-Terrine heiß angerichtet. Mit den Bekassinen, Krammetsvögeln, Wachteln und Lerchen wird stets so verfahren, nur daß ein größeres Quantum erforderlich ist. Zu dergleichen, wie auch zu allen Wildgeflügel-Suppen verwendet man auch die unberührt gebliebenen Tafel-Reste von dergleichen Braten.

77. Durchgestrichene Feldhühnersuppe. Purée de perdrix.

Nachdem drei bis vier alte Feldhühner, rein geputzt, flammirt und ausgewaschen sind, werden sie am Spieße gar gebraten; wenn sie kalt sind, alles Fleisch abgelöst, fein geschnitten und sodann gestoßen; die Knochen werden etwas fein gehackt und mit kräftiger brauner Brühe gut ausgekocht, die durchgeseihte Brühe über hellbraun und aus der Butter geröstete Brode gegossen, und zusammen gut verkocht, das gestoßene Fleisch dazu gerührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit brauner Fleischbrühe gehörig verdünnt, und nochmals durch ein Haarsieb in eine passende Casserolle passirt. Vor dem Anrichten wird die Suppe kochend heiß gerührt, gehörig mit Salz und einem Stück Glace im Geschmacke gehoben und über langfädig oder würfelicht geschnittene gebratene Feldhühner-Brüstchen, und kleinen runden gerösteten Brodkrusten, (Croutons) in einer Terrine angegossen. Mit den Fasanen, Haselhühnern, Wildenten, Birk- und Auerhähnen wird ebenso verfahren. Besonders aber müssen sich alle die Wildgeflügel-Suppen (Coulis), durch einen kräftigen, wohlschmeckenden Geruch, lichtbraune Farbe und durch das richtige Maß ihrer Flüssigkeit auszeichnen.

78. Jagdsuppe von wilden Tauben.
Purée de pigeons sauvages à la chasse.

Nachdem man sechs Stück Wildtauben gut gereinigt, flammirt, ausgenommen und rein ausgewaschen hat, werden die Brüstchen herausgelöst, die Haut davon gemacht, durchgeschabt und von diesen eine feine aber haltbare Farce (siehe Geflügel-Farce) gemacht; das Gerippe von den Tauben wird etwas gehackt, und mit zwei Pfund in Stücken geschnittenem Rind-, zwei Pfund Kalb- und einem Pfund mageren Hammelfleisch, ferner mit zwei ganzen Zwiebeln, in welche man zwei Gewürznelken eingedrückt, einer gelben Rübe, einer halben Sellerie, einer Porri, einigen Petersilienwurzeln, einem Stückchen Lorbeerblatt und mit dem nöthigen guten Fett oder einem Stück Butter eine halbe Stunde auf Kohlenfeuer alles gut braun abgeröstet, sonach mit einfacher Fleischbrühe aufgefüllt, in's Kochen gebracht, sehr rein abgeschäumt und drei Stunden langsam von der Seite kochen gelassen. Die Brühe wird sodann rein abgefettet und durch eine feine Serviette über zwei Mundbrode, die man, in vier Theile geschnitten, aus frischem Schmalze lichtbraun gebacken hat, passirt und zusammen gut verkochen gelassen, durch ein feines Haartuch gestrichen, mit der noch nöthigen braunen Fleischbrühe und einem Löffel voll Jüs gehörig verdünnt und nochmals in eine passende Casserolle durch ein Haarsieb passirt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Knödelchen, die man zuvor schon von der Wildtauben-Farce mit

zwei Kaffeelöffeln dressirt hat, in einfacher Brühe einige Minuten abgekocht, sonach mit einem Schaumlöffel ausgehoben, in die Suppen-Terrine gelegt, und die kochend heiße und gehörig gesalzene Suppe darüber angegossen.

79. Durchgestrichene Rindfleischsuppe. Coulis de boeuf.

Wenn ein Ochsen-Filet, Lendenbraten, am Spieße gebraten und kalt geworden ist, wird es in Stücke getheilt, sehr fein geschnitten und sodann gestoßen. Ein Stück Butter läßt man in einer Casserolle heiß werden, gibt vier Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dieses auf schwachem Kohlenfeuer gelb, rührt dieses mit zwei Maß kräftiger Fleischbrühe an, und läßt es zwei Stunden langsam von der Seite kochen, wo man öfters die schaumigen und fetten Theile abnimmt. Unterdessen wird das Fleisch fein geschnitten und gestoßen, sodann mit der Suppe gut verrührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit einem Löffel voll Jüs und etwas Fleischessenz bis zu ihrer völligen Flüssigkeit angerührt, mit Salz, feinem weißen Pfeffer im Geschmacke gehoben und ganz heiß über kleine rund ausgestochene, in Butter geröstete Brodkrusten (Croutons) angerichtet. Eine dunkelbraune Farbe, der kräftige Geschmack und reines Ansehen bezeichnen die richtige Behandlung dieser Suppe.

80. Durchgestrichene Krebssuppe. Bisque d'écrevisses.

Nachdem man vierzig Stück Krebse rein gewaschen und mit etwas Salz, ein wenig Essig und einer Zwiebel abgekocht hat, werden sie ausgebrochen, die Schweifchen auf einen Teller gethan, die rothen Schalen fein gestoßen, mit einem halben Pfund Butter einige Zeit geröstet, die Butter sodann durch ein Tuch in's frische Wasser gepreßt und die Krebsschalen in einer Casserolle mit zwei Maß guter weißer Fleischbrühe ausgekocht; von zwei großen Mundbroden wird alle braune Rinde abgelöst, einigemal durchschnitten, im Ofen etwas abgetrocknet, die Krebsbrühe durch ein Sieb darüber gegossen, gut verkocht, dann durch ein Haartuch gestrichen, mit der Krebsbutter gebunden und durch ein Sieb passirt, mit der noch nöthigen weißen Fleischbrühe zu einer dünnfließenden jedoch gebundenen Suppe angerührt, gehörig gesalzen und beim Anrichten über die würfelicht geschnittenen Krebsschweife und ebenso geschnittenem und aus frischer Butter gelbgebackenem Brode ganz heiß angegossen. Diese Suppe muß gebunden sein, eine schöne, rothe Farbe und einen lieblichen, aber dennoch kräftigen Geschmack haben.

81. Falsche Schildkrötensuppe. Potage fausse tortue à la Française.

Ein schöner Kalbskopf wird, nachdem er sauber gebrüht und geputzt worden, über hellbrennendes Kohlenfeuer flammirt, damit sich alle die feinen Haare noch abbrennen; es wird sodann der unteren Länge nach ein Einschnitt gemacht und das Fleisch dicht an den Kinnbackenknochen, der Schnautze und über der Stirne abgelöst, so zwar, daß die Haut mit dem Fleische ganz von den Knochen getrennt ist; die Kinnbackenknochen werden durchge-

hauen, die Zunge herausgeschnitten, die Hirnschale von einander getrennt, das Gehirn herausgenommen und in's frische Wasser gelegt; die ganze Kopfhaut rein gewaschen, ihrer Länge nach in der Mitte auseinandergeschnitten, mit der Zunge eine Viertelstunde lang abblanchirt, aus diesem in's kalte Wasser gethan, nochmals rein abgewaschen und auf ein Tuch gelegt. Hierauf wird der Kopf oder vielmehr die Kopfhaut von innen rein von dem schwarzen Fleisch geschieden, die äußere Seite gut mit Zitronensaft eingerieben und in einer Braise mit der Zunge weichgekocht, sodann mit einem flachen Schaumlöffel herausgehoben, und jede Hälfte zwischen zwei Casserolle-Deckeln beschwert. Nachdem die Kalbskopfhaut flach gepreßt und kalt geworden ist, wird sie rund in der Größe eines Sechskreuzerstückes ausgestochen oder in Zoll große, viereckige Stücke geschnitten, in eine Casserolle gelegt, mit etwas Salz, einer Zwiebel, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einem halben Pfund geschälte und feinblätterig geschnittene Trüffeln, nebst einem Quart Madeira gewürzt und auf einem Windofen zusammen kurz eingedämpft. Unterdessen läßt man ein Viertelpfund Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt vier Kochlöffel voll Mehl hinzu und röstet es sehr langsam gelbbraun, rührt dieses mit zwei Maß guter Kraftbrühe und einem Quart Rindfleischjüs an, läßt es eine Stunde langsam von der Seite kochen, der aufsteigende Schaum und das Fett wird sauber abgenommen, und die Coulis durch ein feines Haartuch in eine passende Casserolle passirt. Ferner werden von Geflügel-Faree kleine, runde Knödelchen gemacht; dann das Gelbe von sechs hart gekochten und drei rohen Eiern mit dem gehörigen Salz und ein wenig Muskatnuß verrührt, und davon die nämliche Quantität Knödelchen bereitet. Hierauf werden beide Sorten Knödelchen, wenn sie in einfacher Brühe mit Salz einige Minuten sehr langsam abgekocht worden sind, zu dem in der Suppen-Terrine indessen warm gestellten Kalbskopf gegeben. Die Suppe wird zum Sieden gebracht, mit einer halben Bouteille Madeira, dem nöthigen Salz, noch etwas wenig Cayennepfeffer nebst einem Stück Glace gewürzt und noch eine Viertelstunde kochen gelassen; der noch aufsteigende Schaum wird nochmals rein abgenommen, und die Suppe kochend über den Kalbskopf und die Knödelchen angerichtet. Diese Suppe muß sich durch braune Farbe, reines Aussehen, gehörige Flüssigkeit und durch einen angenehmen und kräftigen Geschmack auszeichnen.

82. Echte Schildkrötensuppe. Potage de tortue à l'anglaise. — Turtle-soup.

Ich hatte Gelegenheit, diese Suppe zum erstenmale in Athen geben zu können, wo eine solche Seeschildkröte gegen 200 Pfund schwer in die Küche nach Hof geliefert wurde. Unter den wenigen Amphibienarten, die in Deutschland in der höheren Kochkunst benützt werden und in der That zu schmackhaften Gerichten bereitet werden können, steht unstreitig die Seeschildkröte oben an. Die Landschildkröten indessen, stehen sie auch den ersteren nach, werden doch häufig von Gourmands in Gärten gehalten und gefüttert. Doch, zum eigentlichen zu kommen. Um also eine große Seeschildkröte zu schlachten, wird diese an den Hinterfüßen aufgehängt und sowie das Thier den

Kopf herausstreckt, wird dieser mittelst einer gemachten Schleife aus einem Stricke, ganz herausgezogen, fest gehalten und sogleich abgeschnitten; das Blut läßt man in ein irdenes Gefäß laufen und das Thier so zwei Stunden hängen, damit es rein ausbluten kann. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Schildkröte auf den Rücken gelegt und mit der größten Vorsicht, damit die Galle nicht verletzt werde, der untere Theil, Bauchschild, mit einem starken, spitzen Messer abgenommen, alle Eingeweide vorsichtig herausgenommen, Leber, Milchner, sowie alle übrigen Fleischtheile gut herausgelöst und in frisches Wasser gelegt, ebenso die Füße an den Gelenken abgehauen, gebrüht und gereinigt. Die zarteren Fleischtheile werden zu der Suppe verwendet, die derberen Fleischtheile dagegen werden gespickt, marinirt, sodann in einer Braise mit Madeira=See weich gekocht und als Fricandeau gegeben, die übrigen Theile nebst den Pfoten werden rein gewaschen und in einer sehr kräftigen Braise, die man von hinlänglichem Rind= und Kalbfleisch nebst den gehörigen Suppenkräutern bereitet hat, mit einer Bouteille Madeira sehr weich gekocht. Wenn dies erreicht ist, wird das nöthige Fleisch, sowie die nöthige Braise zu der Suppe davon genommen, das Uebrige in einen irdenen oder steinernen Topf gethan, die Braise, nachdem sie zuvor die nöthige Einkochung erlangt hat, durch ein Suppensieb sammt dem Fett darauf gegossen, mit dem noch nöthigen Schwein= und Hammelfett untermengt, gedeckt und an einem kalten Orte aufbewahrt. Das Fleisch, welches zur Suppe nöthig ist, wird in kleine, viereckige Stückchen geschnitten, mit etwas Madeira begossen und warm gesetzt. Von einem Stück Schildkrötenfleisch wird, dem Kalbfleische gleich, eine Farce bereitet und davon kleine, runde Klößchen gemacht. Ebenso kocht man fünf Eier hart, passirt das Gelbe davon durch ein Haarsieb und rührt es mit dem Gelben von drei andern frischen Eiern nebst etwas Salz und Muskatnuß ab und macht hievon ebenfalls kleine, runde Klößchen. Hierauf läßt man ein Viertelpfund frische Butter heiß werden, gibt einige Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet es einige Minuten und rührt es hierauf mit guter Consommé, Rindfleischjüs und der Schildkröten=Brühe an und kocht diese nebst noch einer halben Bouteille Madeira=See und einer Messerspitze Cayenne=Pfeffer unter öfterm Abschäumen zu einer klaren, bündigen Suppe, welche, wenn alle Schaum= und Fetttheile rein abgenommen sind, mit einem Anrichtlöffel voll Sauerampfer=Puree untermengt und durchgegossen wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die bemerkten Klößchen zusammen langsam abgekocht, das Schildkrötenfleisch nebst den Klößchen in die Terrine gethan und die kochendheiße, gehörig assaisonnirte und mit etwas Schildkrötenblut legirte, kräftige Suppe darüber angegossen. Lebende Schildkröten kommen selten zu uns, dagegen versieht uns England mit einmarinirtem See=Schildkrötenfleisch, welches nach allen Weltgegenden in blechernen Büchsen versendet wird. Wenn man also eine solche Suppe bereiten will, so wird eine sehr kräftige Espagnole mit Madeira bereitet, und das Schildkrötenfleisch aus der Büchse genommen, ebenso der vorhergehenden gleich in Stückchen geschnitten und blos einmal damit aufgekocht und angerichtet.

83. Oilli. Une oille.

Man schneidet sieben bis acht Pfund Ochsenfleisch vom Schweifstück, sechs Pfund Kalbfleisch vom Schlegel in Stücken, belegt den Boden eines angemessenen Fleischtopfes (Marmite) mit halb-fingerdick in flache Scheiben geschnittenem Nierenfett und vier großen ebenso geschnittenen Zwiebeln, gibt das Fleisch dazu, näßt es mit einer Viertelmaß einfacher Brühe, läßt es auf einem schwachen Windofen der Kraftbrühe (Consommé) gleich anziehen, füllt dieses sodann mit einfacher Fleischbrühe oder kaltem Wasser bis über die Hälfte auf, schäumt es sehr rein ab und läßt es langsam kochen. Unterdessen hat man die Hälfte eines Hammelschlegels, die Hälfte eines alten frischen Hasen, zwei alte Hühner, zwei alte Feldhühner am Spieße halb gar gebraten, welches man sodann nebst einem Sellerie, vier Porri, vier Petersilienwurzeln, einem halben Kopf Wirsingkraut, zwei weißen Rüben, vier gelben Rüben, alles rein geputzt, gewaschen und in Stücken zerschnitten dazu gibt; füllt das Geschirr, im Falle es nicht voll wäre, mit kochender Fleischbrühe auf und läßt das Ganze, gut zugedeckt, von der Seite fünf Stunden langsam kochen. Hierauf wird das Geschirr langsam zurückgezogen, und eine Viertelstunde ruhig stehen gelassen, das Fett wird sodann auf der Oberfläche eine Decke gebildet haben, welches man mit einem Anrichtlöffel rein und bequem abnehmen kann; die Oilli wird sodann durch eine gut ausgewässerte feine Serviette passirt und bis zum Gebrauche, ungesalzen, warm gestellt. Eine Viertelstunde zuvor wird sie gehörig gesalzen und in oberen Kaffeetassen heiß servirt. Diese sehr kräftige und wohlschmeckende Brühe wird ausschließlich nur nach größeren Abendunterhaltungen gegeben.

84. Englische Fischsuppe nach Lady Morgan. Potage anglaise de poissons à la Lady Morgan.

Nachdem man von zwei Lotten oder Barben, einem Aal, einem Stückchen Huchen oder Hecht das Fleisch abgelöst hat, werden die Gräten und die äußere Haut abgelöst, in Stückchen geschnitten und in Butter sautirt. Die Abgänge von sämmtlichen Fischen werden in eine Casserolle gethan, mit dem Saft von einer Zitrone, einer Bouteille Champagner, den Abgängen von einigen Trüffeln, zwei Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stücke Sellerie, zwei Porri, ein wenig Thymian, Basilicum, Majoran, ein wenig Muskatnuß und Cayenne-Pfeffer, zwei Gewürznelken, zwei Sardellen und ein wenig Salz gewürzt und das Ganze, gut verschlossen, eine Stunde langsam gedämpft. Sodann wird diese Essenz durch eine reine Serviette passirt, mit einer sehr kräftigen Consommé versetzt und mit vier Eiweiß clarificirt. Die sautirten Fischfilets kommen beim Anrichten in die Suppen-Terrine mit ungefähr 30 Stück kleinen, länglichten, von Hechtenfleisch bereiteten Krebsknödelchen (s. Fisch-Farce mit Krebsbutter), sechs Stück sehr schwarzen, in sehr schöner Form geschnittenen Trüffeln, 30 Stück schönen, kleinen, weißen Champignons nebst 30 Stück abgekochten Austern und der Essenz davon, und die kochendheiße und gehörig assaisonnirte Consommé wird darüber gegossen.

85. Geflügelsuppe mit Kartoffeln. Potage à la reine Margot.

Vier junge Hühner werden am Spieße gebraten, nachdem sie kalt sind wird das Brustfleisch ausgelöst, dieses sehr fein geschnitten und gestoßen; die Abfälle derselben kommen in eine Casserolle, worüber man die nöthige Geflügel=Bouillon gießt und kochen läßt. Sodann läßt man ein Stück Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt das nöthige Mehl dazu und röstet es zusammen blaßgelb, dann wird die Geflügel=Consommé rein entfettet, durchgeseiht, das Mehl damit angerührt und die Suppe auf dem Feuer unter beständigem Rühren in's Kochen gebracht. Diese läßt man nun von der Seite langsam kochen und schäumt sie dabei rein ab. Unterdessen werden acht Stücke gute Kartoffeln in der Asche gebraten, abgeschält, durch ein Sieb passirt, mit dem gestoßenen Geflügel unter die Suppe gerührt, dann durch ein Haartuch passirt und au bain-marie warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird dieselbe bis zum Kochen heiß gerührt, gehörig gesalzen und mit einer halben Maß süßen Doppel=Rahm und einem Stückchen ganz frischer Schalenbutter in genaue Verbindung gebracht.

86. Kraftsuppe nach Monglas. Consommé à la Monglas.

Man bratet einen zarten Kapaun und ein oder zwei Feldhühner, mit Speck bewickelt, in ihrem Saft am Spieße gar und stellt diese kalt. Unterdessen bereitet man von einem alten Huhn eine zarte Geflügel=Farce, und kocht diese, in einem länglicht breiten Stück geformt, in Fleischbrühe gar, und stellt diese ebenfalls kalt. Ferner wird eine schöne Gänseleber in guter Braise gar gemacht. Dreißig Stück schöne weiße Champignons werden rein geschält und mit Zitronensaft, Butter und etwas Fleischbrühe einigemal überkocht. Ebenso werden acht Stück schöne Trüffeln geschält und in Madeirawein abgekocht. Nachdem dieß beendet ist, werden aus Allem kleine längliche Spitzweckchen sehr egal rein geschnitten, zusammen mit einem Stück zerlassener Glace über dem Windofen geschwungen, und sodann in die Suppen=Terrine gethan. Zwei Maß kochendheiße, krystallhelle und kräftige Consommé werde langsam darüber gegossen. Von dem Kapaun und den Feldhühnern werden nur die Filets dazu geschnitten, die Abgänge aber zu der Consommé genommen.

87. Windsor=Suppe. Potage à la Windsor.

Zwei Pfund Ochsenfleisch vom Schlegel, drei Pfund Kalbfleisch, ebenfalls vom Schlegel, werden in Stückchen geschnitten, und nebst einem halben Pfund mageren Schinken, einigen Zwiebeln, einer gelben Rübe, zwei Porri und einer halben Sellerie=Wurzel, in einer Casserolle, mit einem halben Pfund Butter braun geröstet, sodann wird die Casserolle mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und vier Stunden lang langsam gekocht. Zwei alte Hühner werden flammirt, ausgenommen, das Brustfleisch ausgelöst; die Reste werden zerhackt und zu der Suppe gethan; von den Hühnerfilets wird eine feine zarte Geflügel=Farce bereitet, und davon auf zwei Casserolle=Deckeln in gleicher Anzahl kleine runde Klößchen gemacht und mit Papier zugedeckt

an einem kalten Ort aufbewahrt. Unterdessen läßt man ein Viertelpfund Butter heiß werden, gibt drei Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dieß auf Kohlenfeuer langsam lichtbraun, welches man sodann, nachdem man es mit einfacher Fleischbrühe angerührt hat, zu der Suppe gießt und mit derselben gut verkochen läßt. Nachdem dieß erreicht ist, wird die Coulis sehr rein entfettet und durch ein Haartuch geseiht und warm gestellt. Unterdessen hat man ein halbes Pfund italienische Maccaroninudeln mit frischem Wasser einmal aufgekocht, die man in einen Durchschlag schüttet, mit frischem Wasser abschwemmt und sodann auf ein Tuch legt. Diese Nudeln werden nun in viertel Zoll lange gleiche Stückchen geschnitten, in eine flache Casserolle gethan und mit einem Glas Madeira, einer Messerspitze Cayenne-Pfeffer und einem Stückchen Glace nebst etwas Salz vollends gar gekocht. Die eine Hälfte der Klößchen wird in leichter Fleischbrühe mit etwas Salz abblanchirt, die andere Hälfte davon aus dem Schmalz lichtbraun gebacken und nebst den Maccaroninudeln in die Suppen-Terrine gethan. Währenddem hat man die Suppe mit einer halben Bouteille Madeira-Sec eine halbe Stunde noch langsam gekocht und alles Fett und Schaum nochmals rein abgenommen, welche sodann mit einer Prise Cayenne-Pfeffer und dem nöthigen Salz im Geschmack gehoben und über den Klößchen und Nudeln angegossen wird. Diese Suppe muß sich durch ihre Reinheit, kräftigen und angenehmen Geschmack und durch ihre richtige Bündigkeit auszeichnen.

88. Weiße Coulis-Suppe auf englische Art. Coulis à l'Anglaise.

Man bereitet von einem Theil guter Fleischbrühe und einem Theil Geflügel-Consommé, mit einem Viertelpfund frischer Butter und dem nöthigen Mehl eine Coulis, und kocht diese eine Stunde lang aus Schaum und Fetttheilen rein aus; diese wird mit einem halben Pfund rein gewaschenen, und in Geflügelbrühe mit einem Stück rohen Schinken und einer Zwiebel, in der man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, körnig gekochten Karolinen-Reis, Curry-Powder und einem Quart guten Madeira-Sec gehörig assaisonnirt, angerichtet. Ebenso gehört die braune Coulis-Suppe mit Reis, Geflügel-Filets nebst etwas Cayenne-Pfeffer und Madeira, zu den Lieblingssuppen der Engländer.

89. Weiße Coulis-Suppe mit Zwiebeln. Coulis à la Soubise.

Der eben beschriebenen Suppe gleich, jedoch ohne Pfeffer und Madeira, wird eine reine Coulis bereitet und au bain-marie warm gestellt. Unterdeß werden acht bis zehn Stück schöne weiße Zwiebeln geschält und in feine Scheiben geschnitten, die in einem Viertelpfund frischer Butter weich gedünstet und mit einigen Anrichtlöffeln voll Bechamel, (siehe Bechamel) durch ein Haartuch gestrichen werden. Ferner bereitet man eine etwas feste Geflügel-Farce, die aber mit einem Theile von diesem Zwiebel-Puree gut abgerührt werden muß, und aus der kleine runde Klößchen gemacht werden. Wenn also Alles dies treffend ausgeführt ist, werden, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, die Klößchen langsam abgekocht, die Coulis mit dem Zwiebel-Puree untermengt,

kochend heiß gerührt, gehörig gesalzen und mit den Klößchen nebst Brodkrusten (Croutons) in die Suppen-Terrine angerichtet.

90. Batavia-Suppe von indianischen Vogelnestern. Nids d'hirondelles.

Der Werth, welchen man auf dieses Produkt zu legen pflegt, gründet sich wohl meistens auf den sehr hohen Preis desselben. Sonst behaupte ich, daß diese Nester in der Beschaffenheit, wie sie zu uns kommen, für Zunge und Magen gar keinen Werth mehr haben, indem ihre beste Eigenschaft dann die ist, daß sie nach gar nichts schmecken und daß man ihnen nur mit äußerst substantiöser Bouillon Geschmack geben kann. Von dieser äußerst kostspieligen Zubereitung muß man auch die außerordentlich starken Wirkungen herleiten, welche der Genuß derselben gewährt, nicht aber von den Vogelnestern selbst. Wäre es nicht bekannt und entschieden, daß die zähen, knorpeligen, nestartigen Hülsen wirklich von kleinen Vögeln zusammengefügt werden, so würde man sie für getrocknete Schwämme halten, da sie in Hinsicht ihres faserigen Wesens die Natur derselben zu haben scheinen. Und wie viele Betrügereien mögen auch wirklich damit vorgehen! Diese Vogelnester sind nun, wenn sie zu uns kommen, der langen Reise wegen, schon immer alt und doch darf man mit Sicherheit voraussetzen, daß sie wegen ihres hohen Preises wohl noch manches Jahr liegen, bis sie zur Consumtion gebraucht werden. Daher mag es auch kommen, daß sie ein schmutzig gelbgraues Ansehen haben, da sie doch eigentlich weiß und reinlich sein sollten, und die Kaufleute den Werth derselben um so höher anschlagen, je trockner und weißer sie sind. Nach der gemeinen Meinung bestehen die indianischen Schwalbennester oder baut die indianische Schwalbe ihr Nest aus gallertartigen gewürzhaften Seegewächsen. Was nun aber ein Produkt, welches vier bis fünf Jahre alt ist, für die Zunge und den Magen Gutes haben kann, das mag Jeder selbst beurtheilen.

Die Bereitung dieser Suppe ist folgende: Den Abend vorher werden sechs bis acht Loth solcher Nester in kalter Bouillon über Nacht eingeweicht, des andern Tags mit der Spicknadel alle die kleinen Federchen, die schwarzen Punkten gleichen, herausgenommen, die Nestchen, welche gehörig aufgeweicht sind, werden en filet geschnitten, in eine Casserolle gethan und mit Madeira, etwas Cayenne und einem Stück Glace langsam gekocht. Ferner hat man eine sehr kräftige Consommé bereitet, welche mit einer halben Bouteille Madeira-Sec, etwas Cayenne und den Vogelnestern vollends weich gekocht wird. Beim Anrichten wird sie nochmals rein abgeschäumt, gehörig gesalzen und in die Terrine gegossen. Diese Suppe muß sich durch einen kräftigen Geschmack auszeichnen.

91. Ochsenschweifsuppe auf englische Art. Ox-Tail-Soup.

Ein oder zwei schöne Ochsenschweife, je nach Bedarf, werden rein gewaschen, in Stücke getheilt, einige Minuten in kochender Fleischbrühe abgekocht, dann mit frischem Wasser abgekühlt; sodann werden sie in eine tiefe Casserolle mit Speckscheiben, etwas rohem Schinken, einigen Zwiebeln, gelben Rüben, Porri und Sellerienwurzel, Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken und

mehreren Pfefferkörnern nebst etwas Salz eingerichtet. Sodann gießt man eine Bouteille weißen Wein und ebenso viel Bouillon darüber, deckt sie zu, bringt sie auf dem Feuer in's Kochen und läßt sie auf Kohlenfeuer weich dämpfen. Wenn sie nun ziemlich weich sind, werden sie mit der Gabel ausgehoben, die Essenz durch ein Haarsieb geseiht und entfettet, dann mit der nöthigen, kräftigen Consommé und ebenso viel Espagnole untermengt, die Schweifstücke dazu gethan und mit einer Bouteille Madeira noch vollends weich gekocht; die Suppe wird immer rein abgeschäumt und entfettet. Beim Anrichten wird der Ochsenschweif in die Suppen-Terrine gelegt, einige Anrichtlöffel voll weich gedünstete Julienne (würflicht geschnittene Wurzeln) dazu gegeben und nachdem die Suppe noch mit dem nöthigen Salz und Cayenne im Geschmack gehoben ist, wird diese darüber angegossen und zu Tisch gegeben.

92. Jagdsuppe nach Löwenstein. Potage chasseur à la Löwenstein.

Zwei Pfund Schinken, ein Pfund geräucherte Schweinsbrust werden zusammen blanchirt, abgekühlt, in schöne Stückchen rein zugeschnitten, in eine Casserolle gelegt, mit klein würfelicht geschnittenen gelben und weißen Rüben, von jeder eine Obertasse voll, überstreut, gesalzen, mit guter Bouillon, einem Schöpflöffel voll Rindfleischjüs und einer halben Bouteille Madeira übergossen und zugedeckt, langsam weich gekocht. Unterdessen siedet man eine Obertasse voll Linsen weich, welche man abschüttet und der Suppe beigibt. Ebenso werden zwei junge Feldhühner am Spieß, wie auch zwölf kleine Bratwürstchen in der Pfanne gebraten, die man, sowohl die Feldhühner wie die Würstchen, in gehörige Stücke schneidet, zu der Suppe gibt und mit dieser noch eine Viertelstunde kochen läßt. Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen, mit etwas Piment (Jamaica-Pfeffer) im Geschmacke gehoben und recht heiß zu Tisch gegeben. Geröstete Brodkrüstchen werden extra noch servirt.

---

1. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den Fasten-Suppen. — Potages maigres.

93. Fastenwurzelbrühe. Bouillon de racines maigre.

In eine passende, tiefe Casserolle schneidet man in Scheibchen vier Stück gelbe Rüben, sechs Zwiebeln, drei Porri, zwei Köpfe Sellerie, zuvor alles gereinigt und gewaschen und röstet sie mit einem Stück frischer Butter einige Zeit bis sie eine goldgelbe Farbe haben, ab. Hierauf gibt man fünf bis sechs Händevoll dürre Erbsen, nebst einem Bouquet von Petersilien, Sauerampfer und Kerbelkraut dazu, füllt das Geschirr mit frischem Wasser auf, bringt es zum Kochen, schäumt es rein ab und läßt diese Wurzelbrühe einige Stunden langsam kochen. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Geschirr vom Feuer gethan, wo man es eine halbe Stunde ruhig stehen läßt; bis dahin werden sich die Wurzeln und die Erbsen gesetzt haben und die

Brühe wird klar sein, man seihet sie hierauf durch eine feine Serviette in einen irdenen Topf und stellt sie bis zum weiteren Gebräuch kalt. Diese Wurzelbrühe dient zur Bereitung aller Art Fastenkräutersuppen und dergleichen Saucen.

94. Fasten-Kraftbrühe. Consommé maigre.

Zur gehörigen Bereitung dieser Consommé sind verschiedene Arten von Fischen nöthig und man nimmt gewöhnlich, wenn es in örtlicher Beziehung die Umstände gestatten, Karpfen, Hechte, Barsche, besonders Schleien und Froschschenkel, auch kann man mit dem besten Erfolge, wenn es die allenthalben strenge Oekonomie zuläßt, einen kleinen Aal dazu nehmen. In Gegenden, wo gänzlicher Mangel an Süß-Wasserfischen ist, wie z. B. in Griechenland, bereitete ich diese Consommé aus Seefischen. Zu vier Maß guter Fasten-Consommé sind zwei Pfund Karpfen, zwei Pfund Schleien, ein Pfund Hecht und Barsche, nebst einem Schock Froschschenkeln nöthig. Nachdem also sämmtliche Fische nach ihrer bekannten Weise geschuppt, ausgenommen und gewaschen worden sind, werden sie in Stücke geschnitten und in einer mit einem dicken Boden versehenen Casserolle mit einem halben Pfund Butter, einigen in dicke Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen gelben Rüben, Porri und einem Stück Sellerie schichtenweise eingerichtet, wobei jedoch bemerkt wird, daß die Zwiebeln mit der Butter die unterste Lage sein müssen. Sodann setzt man die Casserolle auf Kohlenfeuer, gibt einige Anrichtlöffel voll Wasser dazu und läßt das Ganze langsam dämpfen bis die Zwiebeln am Boden eine braune Farbe haben. Sodann wird die Casserolle mit frischem Wasser angefüllt, ins Kochen gebracht, rein abgeschäumt und so, gut verschlossen, zwei Stunden langsam von der Seite gekocht. Hernach wird diese Fisch-Consommé rein entfettet, dann durch eine feine Serviette passirt und in einem irdenen Gefäß kalt gestellt. Sollte diese Consommé nicht ganz hell sein, kann man sie mit einigen Eierweiß klären. Denn sie muß sehr hell, von lichtbrauner Farbe und kräftigem Geschmack sein.

95. Fastenkräutersuppe. Une panade aux herbes maigre.

Vier Eßlöffel voll fein geschnittenen Gartensauerampfer, drei Eßlöffel voll feines Kerbelkraut, etwas fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie werden in einem Viertelpfund heißer, frischer Butter einige Zeit gedünstet, sodann mit einem Schöpflöffel voll Wurzelbrühe begossen und mit etwas Salz weich gekocht. Gleichzeitig werden zwei frische Mundbrode abgerieben, der Boden abgeschnitten, die Brode sodann in Scheibchen geschnitten und auf einem Plafond in einem nicht heißen Backofen getrocknet. Sodann kömmt das Brod in eine Casserolle, die Kräuter werden dazu gethan, mit noch zwei Maß Wurzelbrühe begossen und so zusammen mit etwas Salz gut verkocht. Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen und mit dem Gelben von sechs Eiern und einem halben Quart guten, süßen Rahm legirt und angerichtet.

96. Geröstete Semmelsuppe. Potage maigre à l'Orléans.

Drei Obertassen voll weißes, geriebenes Mundbrod wird in einem halben Pfund frischer Butter lichtbraun geröstet, sodann mit zwei Maß Fastenbrühe begossen und eine halbe Stunde gekocht. Beim Anrichten wird die Suppe rein entfettet, gehörig gesalzen, gut durchgerührt und mit dem Gelben von sechs Eiern legirt und angerichtet. Würfelicht geschnittene und in frischer Butter goldgelb geröstete Zwiebeln kommen oben darüber.

97. Fasten-Krebssuppe. Bisque d'écrevisses maigre.

Dreißig Stück Krebse werden rein gewaschen, mit etwas Salz und Wasser schnell abgekocht, sodann die Schweifchen ausgelöst und bei Seite gestellt. Von den gereinigten Rümpfen, Scheeren wird mit einem halben Pfund Butter eine Krebsbutter (siehe Krebsbutter) bereitet, die Schalen werden sodann mit zwei Maß Fastenbrühe nochmals gut ausgekocht, die Brühe sodann durch eine feine Serviette in eine Casserolle passirt und mit zwei fein geschnittenen abgetrockneten Mundbroden nebst etwas Salz zu einer Suppe angekocht. Hierauf wird die Suppe durch ein Haartuch gestrichen, mit der noch nöthigen heißen Fastenbrühe verdünnt, mit der Krebsbutter gebunden, gehörig gesalzen und über die Krebsschweifchen, Hechtenklößchen (siehe Hechten-Farce) und gerösteten Brodkrusten angerichtet.

98. Fasten-Consommé mit Hechtenknödeln. Consommé maigre aux quenelles de brochets.

Man bereitet von dem Fleische eines zweipfündigen Hechtes eine körnige Farce (siehe Abschn. von den Fareen) von welcher man mit zwei Kaffeelöffeln auf einem mit frischer Butter bestrichenen flachen Casserolle-Deckel auf die bekannte Weise kleine Klößchen formt, die man eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einfacher Fastenbrühe abkocht. Beim Anrichten wird die nöthige kräftige Fasten-Consommé in die Terrine gegossen, die Klößchen mit einem Schaumlöffel ausgehoben, und nebst einer Handvoll kleiner runder Brodkrusten (Croutons) dazu gethan und servirt.

99. Fasten-Consommé mit Forellen-Schnitten. Consommé maigre aux filets de truites.

Sechs Stück schöne Forellen werden ausgenommen, rein gewaschen, jede Forelle der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, die Haut nebst den Gräten abgelöst, jede Hälfte wieder in vier bis fünf gleiche Stückchen geschnitten, leicht gesalzen und in klarer frischer Butter auf einem Windofen geschwungen, sautirt, dann auf einen Teller gethan und warm gestellt. Zu gleicher Zeit werden zwei Mundbrode abgerieben, die Rinde abgelöst und von dieser runde Croutons ausgestochen; diese werden sodann mit feiner Fisch-Farce bestrichen, auf einen Plafond neben einander gelegt, mit Butter beträufelt, geriebener Parmesankäse darauf gestreut und im Ofen goldgelb gebacken. Beim Anrichten werden die Forellen-Schnittchen

nebst den Brodkrüstchen in die Terrine gethan und die gehörig gesalzene kräftige klare Fasten=Consommé kochendheiß darüber gegossen. Es braucht nicht erwähnt zu werden, daß die Abgänge von den Forellen zur Bereitung der Consommé mit verwendet werden.

100. Fasten=Consommé mit Monacos. Consommé maigre à la monacos.

Diese unterliegt in ihrer Behandlung ganz der schon beschriebenen Kraftbrühe von Fleisch und weicht nur insofern ab, daß beim Füllen der Brodscheibchen anstatt der Geflügel=Farce hier Fisch=Farce, und statt der Fleisch=Consommé hier Fasten=Consommé genommen wird.

101. Fasten=Consommé mit Semmelklößchen. Consommé maigre aux quenelles du pain.

102. Fasten=Consommé mit Butternocken. Consommé maigre aux noques au beurre.

103. Fasten=Consommé mit Pfannenkuchen. Consommé maigre aux omelettes.

104. Fasten=Consommé mit gebackenen Erbsen. Consommé maigre aux pois frits.

105. Fasten=Consommé mit verlorenen Eiern. Consommé maigre aux oeufs pochés.

Alle diese hier aufeinander folgenden Suppen bleiben nur Wiederholungen und werden ebenso bereitet, wie ich es schon bei den Fleischsuppen beschrieb; nur natürlicher Weise mit dem Unterschiede, daß hier Fasten=Consommé genommen wird. Eine sehr klare goldgelbe kräftige Fasten=Consommé ist die erste Bedingung bei allen diesen hier angeführten Suppen.

106. Fasten=Consommé mit geräucherten Rhein=Salm=Klößchen. Consommé maigre aux quenelles de saumon du Rhin fumé.

Von zwei großen oder drei kleineren frischen Mundbroden wird die braune Rinde abgerieben, der Boden abgeschnitten und das Brod klein würfelicht geschnitten und in eine irdene Schüssel gethan. Eine Zwiebel wird mit etwas Petersilie fein geschnitten und mit einem Stück Butter weich gedünstet, drei ganze und vier Eiergelbe werden mit einem Quart Rahm abgerührt, etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan und mit fines herbes (feinen Kräutern) über das Brod gegossen, zugedeckt und so eine halbe Stunde stehen gelassen. Unterdessen werden dreiviertel Pfund geräucherter Rheinsalm, aus Haut und Gräten gelöst und sodann in gleiche feine Würfel geschnitten, die man sodann unter das geweichte Brod melirt. Von dieser Masse werden nun, nachdem man zuvor eine Probe gemacht hat, Klößchen nach beliebiger Größe gemacht, die man in kochendem Wasser mit dem nöthigen Salz eine halbe Stunde vor der Tafelstunde abkocht. Die angenehm ge=

würzte und helle Fasten-Consommé wird in die Suppen-Terrine gegossen und die mit einem Schaumlöffel herausgehobenen Klößchen werden in dieselbe gethan und servirt.

107. Französische Fastenkräutersuppe. Une julienne maigre.

Einige gelbe Rüben, vier Stück Porri, eine Sellerie-Wurzel, drei Stück Kopfsalat, zwei Zwiebeln und ein Stück Wirsingkraut werden gereinigt, gewaschen und in feine Fadenstückchen, en filets, geschnitten. Hierauf läßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt die geschnittenen Kräuter dazu und läßt diese mit ein wenig Salz weich dünsten. Sobann gießt man die nöthige Fastenkräuterbrühe dazu und läßt diese noch einige Zeit kochen, während man die Suppe rein entfettet. Vor dem Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen und mit gerösteten runden Brodkrusten angerichtet.

108. Braune Coulis-Suppe mit Klößchen. Coulis de poissons aux quenelles.

Der Boden einer Casserolle wird mit frischer Butter ausgestrichen und mit vier Stück in fingerdicke Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt. Drei Pfund Karpfen, drei Pfund Hecht, vierzig Stück Froschschenkel und sonstige Abgänge von Fisch werden, nachdem man die Fische geschuppt, gewaschen und in Stücke geschnitten hat, in Schichten darauf gelegt und die Casserolle auf Kohlenfeuer gestellt. Nach Verlauf einer Stunde wird alle Flüssigkeit verdämpft und die Zwiebeln werden sich gebräunt haben. Sodann füllt man die Casserolle mit Wurzelbrühe auf, läßt diese von der Seite langsam kochen und schäumt sie sehr rein ab. Unterdessen werden zwei Mundbrode jedes in vier Theile geschnitten und sodann lichtbraun aus dem Schmalze gebacken, in eine Casserolle gethan, die Fischbrühe rein entfettet und durch eine feine Serviette auf das Brod passirt, das Fleisch von den Fischen wird abgelöst dazugethan und zusammen gut verkocht. Hierauf wird sie durch ein Haartuch gestrichen und nochmals von der Seite eines Windofens langsam gekocht, der aufsteigende Schaum sammt Fett wird rein abgenommen, die Suppe dann gehörig gesalzen, mit der noch nöthigen Fisch-Consommé, im Falle sie zu dick sein sollte, verdünnt und über vorher im Wasser abgekochte Hechtenklößchen und Brodkrusten angerichtet. Diese Suppe muß von lichtbrauner Farbe und kräftigem Geschmacke sein.

109. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe. Coulis à la reine maigre.

Ein Hecht oder Schellfisch zu drei Pfund wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, sodann der Länge nach durchgeschnitten, aus Haut und Gräten gelöst, in Stückchen zertheilt, gesalzen und nebst fünfzig Stück Froschschenkeln in frischer, klarer Butter geschwungen, santirt, hierauf mit dem Gelben von zehn hartgekochten Eiern zu einem Brei zerstoßen und auf einem Teller bei Seite gestellt. Sodann werden von zwei Mundbroden die braune Rinde gut abgerieben, der Boden abgeschnitten, sodann in Scheiben geschnit-

ten, in einer Röhre getrocknet und sodann mit guter, weißer Fischbrühe verkocht. Wenn dies erreicht ist, wird das Gestoßene dazu gerührt und zusammen durch ein feines Haartuch gestrichen, sodann in eine Casserolle gethan und an bain-marie (Dunstbad) warm gestellt. Beim Anrichten wird die Suppe bis zum Kochen heiß gerührt, gehörig gesalzen und mit kleinen, würfelicht geschnittenen und geröfteten Broden angerichtet. Diese Suppe kann auch statt dem Brode mit schönem, ganz gekochten Reis, Nudeln oder kleinen Fischklößchen gegeben werden, welches sodann die Benennung der Suppe auf folgende Art ändern würde, z. B.:

110. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe mit Reis. Coulis à la reine maigre au riz.

111. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe mit Nudeln. Coulis à la reine aux nouilles.

112. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe mit Hechten-Klößchen. Coulis à la reine aux quenelles de brochets.

113. Durchgestrichene Froschsuppe. Coulis de grenouilles.

Zwei Schock von den schönsten, weißen Froschschenkeln werden, nachdem man die Zehen abgeschnitten hat, gewaschen, auf einem Tuche abgetrocknet und mit einem Stück frischer Butter nebst einer Zwiebel abgeröstet, mit dem Safte einer halben Zitrone und ein wenig weißem Wein gar gedünstet und hierauf mit dem Gelben von acht hartgesottenen Eiern fein gestoßen. Dann läßt man ein Viertelpfund Butter heiß werden, gibt so viel Mehl dazu als die Butter in sich faßt und röstet dieses etwas ab, rührt es sodann mit zwei Maß guter Fisch-Consommé auf dem Feuer an und läßt es eine Stunde langsam kochen, wo unterdessen Schaum- und Fetttheile rein abgenommen werden. Nach Verlauf dieser Zeit werden die gestoßenen Froschschenkel dazu gegeben, durch ein feines Haartuch gestrichen und hierauf in eine passende Casserolle gethan. Vor dem Anrichten wird die Suppe bis zum Siedegrad heiß gerührt, gehörig gesalzen und mit gerösteten Brodkrusten angerichtet. Diese Suppe kann ebenso wie die vorhergehende statt dem Brode mit Nudeln, Reis oder Fischklößchen gegeben werden.

114. Peischelsuppe. Potage aux laitances de carpes.

Eine halbe Maß Milchner, eine halbe Maß Rogener werden gewaschen und in einer Casserolle mit einem halben Quart guten Weinessig, einer Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, dem nöthigen Salz und einem Stück frischer Butter, eine halbe Stunde, zugedeckt, langsam gekocht. Während dem läßt man ein Viertelpfund Butter heiß werden, gibt drei kleine Kochlöffel voll Mehl daran und röstet dieses langsam mit ein wenig Zucker hellbraun. Sodann wird es mit zwei Maß guter Fischbrühe und etwas Jüs zu einer Suppe angekocht, die man mit den nöthigen Suppenkräutern gut auskochen läßt. Sodann wird das Fett und der Schaum rein abgenommen

und die Suppe durch ein Haartuch in eine Casserolle geseiht und warm gesetzt. Beim Anrichten wird der Rogener und Milchner, im Wiener Ausdruck Peischel genannt, würfelicht geschnitten, in die Suppen-Terrine gethan, die Suppe wird kochend heiß gerührt, gehörig gesalzen, mit ein wenig Pfeffer im Geschmacke gehoben und darüber angegossen. Diese Suppe wird in der Regel, mit etwas gutem Weinessig säuerlich gemacht, gegeben. Jedoch dieß bleibt stets Geschmackssache des Tischherrn, nach der sich der Verfertiger zu richten hat.

115. Weiße Fasten-Coulis mit Austern. Coulis maigre aux huitres.

Ein Viertelpfund frische Butter wird in einer Casserolle gut heiß gemacht, das nöthige Mehl, ungefähr zwei gute Kochlöffel voll, dazu gerührt und etwas geröstet, sodann wird dieses Roux mit zwei Maß guter, weißer Fischbrühe angerührt, in's Kochen gebracht und eine Stunde lang von allem Fett und Schaum sehr rein ausgekocht; sodann durch ein Haartuch in eine Casserolle geseiht und warm gestellt. Hundert auch hundertfünfzig Stück Austern werden aus den Schalen genommen und sammt ihrem Wasser in eine Casserolle gethan und hierauf mit einem Gläschen weißen Wein und dem Safte einer halben Zitrone schnell abgekocht. Sie werden sodann auf ein Sieb gegossen, die Essenz davon wird zu der Suppe geseiht und von den Austern werden die schwarzen Bärte rein abgeschnitten und diese nebst rund ausgestochenen gerösteten Brodkrusten in die Terrine gelegt. Die Coulis wird vor dem Anrichten in's Kochen gebracht, gehörig gesalzen, mit dem Gelben von acht frischen Eiern nebst einem Stückchen sehr frischer Butter legirt, (gebunden) und über die Austern in der Terrine angerichtet.

116. Fasten-Champignons-Suppe. Potage aux champignons maigre.

Von einem Viertelpfund frischer Butter und drei Kochlöffeln voll Mehl wird eine Roux (Mehlschwitze) gemacht, diese etwas geröstet und mit zwei Maß Fastenkräuterbrühe angerührt, wieder in's Kochen gebracht und eine Stunde lang, langsam von der Seite gekocht; der aufsteigende Schaum sammt der Butter wird währenddem rein abgenommen. Eine Maß Champignons werden rein gewaschen, das Unterste schwarze an den Stielen abgeschnitten, sofort die Champignons geschält und in frischer Butter, dem Safte einer Zitrone nebst etwas leichter Brühe geschwungen, und nachdem alle geschält worden sind, auf dem Feuer zusammen einigemal überkocht. Die Schalen der Champignons werden in der Suppe mitgekocht, die Champignons selbst aber werden in feine Scheibchen geschnitten, (emincirt) und in die Suppen-Terrine gethan, von der Essenz von den Champignons wird die Butter abgehoben und ebenfalls zu der Coulis gethan, diese sofort durch ein Haartuch geseiht, gehörig gesalzen, mit einer Liaison (Bindungsmittel) von sechs Eigelb nebst einem Stück frischer Schalenbutter legirt, und über die in der Suppen-Terrine befindlichen Champignons und würfelicht geschnittenen gerösteten Brodkrusten angerichtet.

117. Fasten-Garbür auf italienische Art. Garbure maigre à l'Italienne.

Zwei Stück Mailänderkohl, (Wirsingkraut), werden rein gewaschen, in der Mitte durchgeschnitten, mit Salz und vielem Wasser einigemal überkocht, sodann in frisches Wasser gethan, abgekühlt, dann fest ausgedrückt, von den großen Rippen befreit, einigemal durchgeschnitten und mit einem Stück Butter, etwas Salz und Muskatnuß, nebst einem Schöpflöffel voll Kräuterbrühe, gut zugedeckt, weich gedämpft. Zwei Mundbrode werden abgerieben, die Brode dann feinblätterig geschnitten und im lauwarmen Ofen abgetrocknet. Ferner wird von einem zweipfündigen Schellfische das Fleisch aus Haut und Gräten geschnitten, dieses sodann in Butter sautirt, und nachdem es kalt geworden ist, gezupft. Hierauf wird eine silberne Casserolle oder sonst eine tiefe, hiezu geeignete Porzellan-Schale dick mit Butter ausgestrichen, eine Lage fingerdick von dem Kraute hineingethan, mit einer Lage von dem Brode belegt, dann die Fisch-Filets darauf gethan, dann wieder Kraut, Brod und Fische, dann zuletzt Brod, oben darauf werden einige Anrichtlöffel voll Fisch-Consommé gegossen, sodann mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit zerlassener frischer Butter begossen. Die Schale wird sodann auf ein Blech gestellt und eine halbe Stunde im Ofen oder Bratrohr gebacken. Beim Anrichten werden zwei Maß kräftige, gehörig assaisonnirte Fasten-Consommé in die Terrine gegossen, und die Garbür a-part mit servirt.

118. Zwiebel-Suppe. Potage à l'oignon.

Acht bis zwölf Stück Zwiebeln werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, zu Messerrücken dicke Scheibchen geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter mit zwei Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, sodann mit einigen Maß Fastenbrühe angerührt und eine Stunde langsam gekocht. Beim Anrichten wird die Hälfte der Butter davon gethan, die Suppe mit dem nöthigen Salz, eine Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer nebst etwas Muskatnuß gewürzt und über goldgelb geröstete Semmelschnitten angerichtet.

119. Milchsuppe. Soupe au lait.

Einige Maß gute Milch, von welcher der Rahm noch nicht abgenommen worden ist, wird auf starkem Feuer schnell abgekocht, mit einem Stück Zucker und ein wenig Salz gewürzt, und mit dem Gelben von sechs frischen Eiern und ein wenig kalter Milch legirt und in die Suppen-Terrine gegossen. Runde ausgestochene Brodkrusten werden auf einem flachen Casserolle-Deckel aneinander gelegt, stark mit feinem Zucker bestäubt, im heißen Ofen oder mit einer glühenden Schaufel glacirt und kurz vor dem Weggeben in die Suppe oder besser noch auf einem Teller beigegeben. Diese Suppe wird häufig mit irgend einem Geschmack gegeben, wie z. B. mit Vanille, Zimmt, Zitrone, Orange, wie auch mit einem schwachen Tropfen Rosenöl.

120. Milchsuppe mit Reis. Potage riz au lait.

Ein halbes Pfund Karolinen-Reis wird belesen, sehr rein gewaschen

und mit kaltem Wasser sodann einmal aufgekocht, hierauf auf einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt und wenn alles Wasser abgelaufen ist, in eine passende tiefe Casserolle gethan und mit zwei Maß guter kochender Milch nebst einem halben Pfund Zucker, einer Prise Salz eine halbe Stunde langsam weich gekocht. Beim Anrichten wird die obere Haut abgenommen, die Suppe mit einer Liaison von fünf Eiern gebunden und noch ein Stückchen sehr frischer Butter untergerührt und angerichtet. Diese Suppe kann ebenfalls mit einem beliebigen Geschmack gegeben werden.

121. Milchsuppe mit Sago. Potage sagou au lait.

Ein Viertelpfund weißer Sago wird sehr rein gewaschen und mit zwei Maß guter Milch, dem nöthigen Zucker und einer Prise Salz sehr weich gekocht. Beim Anrichten wird diese Suppe, im Falle sie zu dick sein sollte, mit der noch nöthigen heißen Milch verdünnt, mit einer Liaison von fünf Eiergelb und einem Stück frischer Butter legirt und kochend heiß angerichtet. Diese kann ebenfalls mit irgend einem beliebigen Geschmack, wie die Vorhergehenden, gegeben werden.

122. Milchsuppe mit Gries. Potage gruau au lait.

Man läßt zwei Maß gute Milch aufkochen, läßt ein Viertelpfund schönen Gries, am besten neapolitanischen Gries, langsam bei immerwährendem Rühren einlaufen, gibt hiernach ein halbes Pfund Zucker, eine Prise Salz dazu und läßt die Suppe eine halbe Stunde sehr langsam kochen. Beim Anrichten wird diese Suppe ebenfalls mit einem Stück frischer Butter und einer Liaison von sechs Eigelb legirt.

123. Milchsuppe mit Schneeklößchen. Potage au lait au quenelles à la neige.

Man schlägt sechs Eierklar zu einem festen Schnee, rührt ein Viertelpfund feinen Zucker und ein Körnchen Salz dazu, streicht diese Masse auf einen flachen Casserolle-Deckel fingerdick auf, läßt in einer flachen Casserolle eine Maß gute Milch mit einem Viertelpfund Zucker und einem halben Stängelchen Vanille aufkochen, sticht mit einem Eßlöffel von der Schneemasse runde Klößchen ab und gibt sie in die Milch, deckt die Casserolle gut zu und stellt sie an die Seite des Windofens. Nach Verlauf von zwei Minuten werden die Klößchen mit einem kleinen Löffel umgedreht, und dann läßt man sie ebenso in der kochendheißen Milch auf der andern Seite einige Minuten ausziehen; hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel auf ein feines Haarsieb ausgehoben. Unterdessen hat man noch eine und eine halbe Maß Milch mit dem nöthigen Zucker und Vanille aufkochen lassen, welche man mit derjenigen, worin man die Klößchen gar gemacht, durch ein Haarsieb geseihet hat und wieder zum Feuer stellt. Die Klößchen werden sodann rein zugeschnitten und in die Suppen-Terrine gelegt, die Milch aber wird mit dem Gelben von sechs frischen Eiern und einem Stückchen Butter legirt, und langsam über die Klößchen angegossen.

124. Chocoladen-Suppe. Soupe au chocolat.

Ein halbes Pfund zerriebene gute Chocolade läßt man mit zwei Maß guter Milch, einem halben Pfund Zucker und einem halben Stängelchen Vänille nebst einer Prise Salz eine halbe Stunde kochen und nimmt während dieser Zeit die Haut öfters ab. Beim Anrichten wird sie mit einer Liaison von fünf Eigelb legirt und über mit Zucker glacirten Brodkrusten angerichtet.

125. Sagosuppe mit Burgunderwein. Potage sagou au vin de Bourgogne.

Zwei Bouteillen Burgunder läßt man mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschenen und abblanchirten Sago, einem Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und etwas Orangenschale, bis der Sago weich ist, kochen. Beim Anrichten wird diese Suppe mit dem noch fehlenden Zucker angenehm gesüßt, mit noch heißem Wein, im Falle sie zu dick sein sollte, verdünnt und heiß angerichtet.

126. Weinsuppe. Potage au vin.

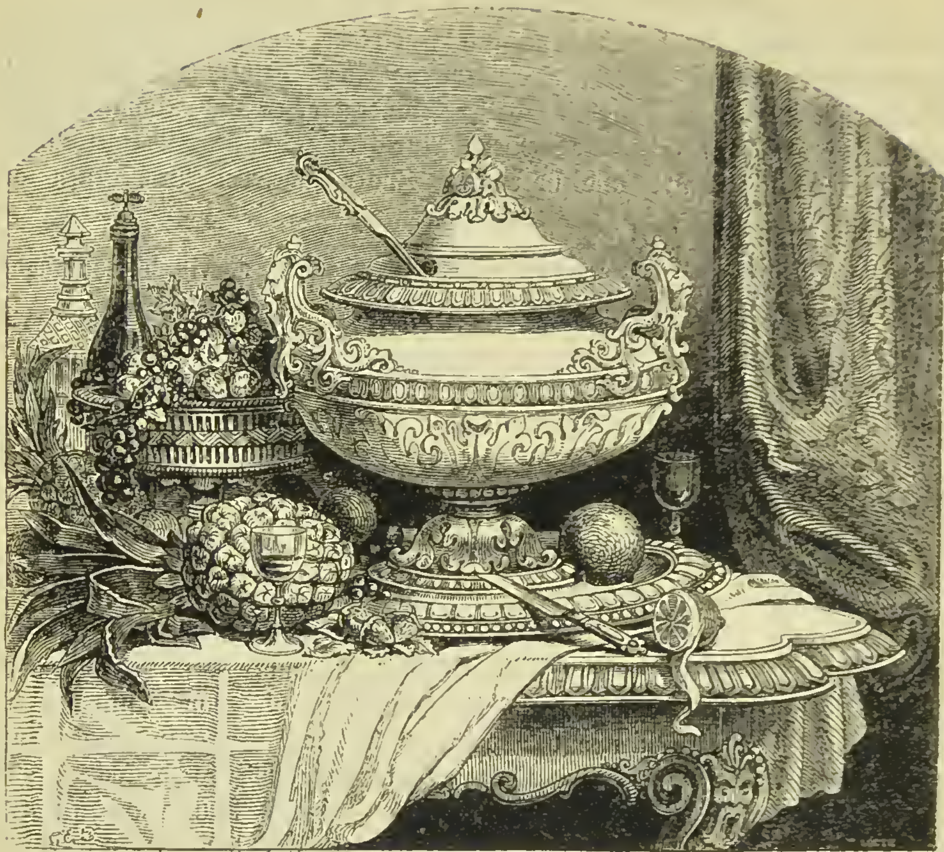
Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit frischem Wasser glatt, gibt das Gelbe von zehn bis zwölf Eiern nebst einem Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und Zitronen-Schaale dazu und rührt dieses auf schwachem Kohlenfeuer mit zwei Maß gutem weißen Wein bis zum Aufkochen ab. Sie wird beim Anrichten mit dem allenfalls noch fehlenden Zucker und einem eigroßen Stückchen ganz frischer Butter abgerührt und kochend heiß durch ein Haarsieb in die Suppen-Terrine geseiht. Rund ausgestochene, mit feinem Zucker stark bestäubte, hierauf glacirte Croutons werden besonders beigesetzt.

127. Biersuppe. Soupe à la bière.

Wird ganz so wie die vorhergehende Weinsuppe behandelt, nur daß hier gutes weißes Bier genommen wird.

128. Polnische Biersuppe. Potage à la bière à la Polonaise.

Eine Maß gutes Weißbier wird mit einem halben Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und einer Zitronen-Schale aufgekocht; dann gießt man eine halbe Bouteille guten weißen Wein und zwei Liqueur-Gläschen voll Marasquino di Zara dazu, und läßt dieß zusammen bis zum Kochen, sehr gut zugedeckt, heiß werden. Wenn sie servirt werden soll, wird sie mit einer Liaison von sechs Eigelb legirt und mit dem noch fehlenden gestoßenen feinen Zucker und etwas Zitronenzucker angenehm gewürzt, und heiß in Tassen servirt.



1. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den kalten Suppen, Kaltschalen. Des Soupes froides.

Da die Kaltschalen allgemein und zwar mit Recht zu den Suppen gezählt werden, und diese auch bei vielen Höfen Deutschlands an heißen Sommertagen sehr häufig als zweite Suppe gegeben werden, so fand ich mich veranlaßt, diese Abtheilung gleich den Suppen anzuhängen und zu beschreiben.

Bei allen Kaltschalen, sowohl von Früchten als von Milch, ist und bleibt die erste Bedingung, eine reine, gut ausgewaschene, geruchlose feine Serviette, Haartuch oder Haarsieb, durch die man sie streicht, gießt oder preßt. Ferner ist zu den Kaltschalen von Früchten nur Rheinwein der geeignetste, drittens darf kein Mangel an Eis vorhanden sein, viertens müssen die Früchte von guter Gattung und völlig reif sein. Dieß wäre also das Wesentlichste dieser Abtheilung.

129. Kaltschale von Erdbeeren. Soupe froide aux fraises.

Zwei Maß schöne trockene reife Walderdbeeren werden rein gewaschen und auf ein reines Tuch auseinander gelegt, hierauf der vierte Theil davon,

die schönsten, mit einer Nadel ausgesucht und in einer Porzellan-Schale auf's Eis gestellt. Die Uebrigen werden durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel gepreßt, mit einem und einem halben Pfund gestoßenem Zucker abgerührt und mit zwei Bouteillen Rheinwein, dem Safte einer Zitrone begossen und nochmals in die vorher schon im gestampften Eis mit Salz gut eingegrabene porzellanene Suppen-Terrine durch ein Sieb geseiht, zugedeckt und drei bis vier Stunden gut erkalten lassen. Die ganzen Erdbeeren werden ebenfalls dazu gethan, und wenn die Kaltschale noch nicht süß genug wäre, so wird geläuterter Zucker-Syrup nachgegossen.

130. Kaltschale von Himbeeren. Soupe froide aux framboises.

Zwei Maß schöne reife Wald-Himbeeren werden mit vielem Wasser begossen, rein gewaschen, auf ein Tuch auseinander gelegt, der vierte Theil davon, nämlich die schönsten, werden ausgesucht, in eine Schale gethan, mit Zucker bestäubt und auf's Eis gestellt. Sodann kocht man ein und ein halbes Pfund Zucker mit einer halben Maß Wasser zu einem Syrup, den man heiß über die übrigen Himbeeren gießt, zudeckt und so einige Zeit stehen läßt. Hierauf werden sie durch ein feines Haarsieb gepreßt, zwei Bouteillen Rheinwein nebst dem Saft einer Zitrone dazugegossen, mit Zucker-Syrup noch gehörig versüßt und in die Suppen-Terrine nochmals geseiht, die ganzen Himbeeren dazu gethan und der Vorhergehenden gleich kalt werden gelassen.

131. Kaltschale von Weichseln. Soupe froide aux cérises aigres.

Vier Pfund schöne reife Weichseln werden von den Stielen gemacht, von dem vierten Theile die Steine (Kerne) mit einem Holzspeilchen herausgemacht und stark mit Zucker bestäubt, nebst etwas Zitronen-Schale und Wein weich gekocht und sodann auf's Eis kalt gestellt. Die übrigen Weichseln werden im Messingmörser sammt ihren Kernen fein gestoßen, mit kochendheißem Syrup von zwei Pfund Zucker begossen und einmal damit aufgekocht, der Schaum wird mit einem Fließpapier rein abgenommen, und die Weichseln sodann durch ein reines Haartuch gestrichen. Nach diesem werden zwei Bouteillen Rheinwein und der noch fehlende Zucker dazu gegossen, gut durcheinander gerührt, die ganzen Weichseln dazu gethan und wie die vorhergehenden erkalten gelassen.

132. Kaltschale von Aprikosen. Soupe froide aux abricots.

Vierundzwanzig schöne recht reife Aprikosen werden in der Mitte durchgeschnitten und der dritte Theil davon, nachdem sie zuvor geschält worden sind, in Scheibchen geschnitten, mit fein zerstoßenem Zucker gut bestäubt und auf's Eis gestellt. Ein und ein halbes Pfund Zucker wird geläutert und zum Lappen gekocht; die Steine der Aprikosen werden entzwei geschlagen und die Kerne zerstoßen, mit den übrigen Aprikosen in eine irdene Schüssel gethan, und der heiße Zucker darübergegossen, wonach man sie eine halbe Stunde zugedeckt stehen läßt. Sodann werden sie durch ein reines Haartuch ge-

strichen, der Saft einer Zitrone und eine Bouteille guter Rheinwein dazu gegossen, mit dem allenfalls noch nöthigen feinen Zucker angenehm versüßt und in einer Porzellan-Terrine, mit den Aprikosen-Scheibchen untermischt, vier Stunden auf's Eis gestellt.

133. Aepfel-Kaltschale. Soupe froide aux pommes.

Achtzehn Stück schöne Borstorfer-Aepfel werden rein geschält, und der dritte Theil davon in nette Scheibchen geschnitten, diese in eine flache Casserolle gethan, mit einem Glas Rheinwein, einem halben Pfund Zucker und dem Saft einer Zitrone gewürzt und sodann, daß sie schön ganz bleiben, weich gedämpft und kalt gestellt. Die übrigen Aepfel werden ebenfalls in feine Scheibchen geschnitten und mit dem Safte einer Zitrone und zwei Quart Wasser gekocht; dieser Aepfelsud wird durch eine Serviette gegossen und mit einem Pfund gestoßenen Zucker, dem Saft einer Zitrone und einer Flasche guten Rheinwein vermischt. Währenddem werden zwölf Loth Korinthen, zwölf Loth Sultan-Rosinen rein gewaschen, belesen, mit frischem Wasser zugesetzt und einmal überkocht, sodann auf ein Sieb gegossen und nebst den Aepfelscheibchen in die Terrine gethan, wo die Kaltschale dazu gegossen und in's Eis gegraben wird.

134. Pfirsich-Kaltschale. Soupe froide aux pêches.

Diese wird ganz der Aprikosen-Kaltschale gleich bereitet.

135. Kaltschale von Ananas und Pfirsichen. Soupe froide à l'ananas et aux pêches.

Eine Ananas wird geschält, in vier Theile geschnitten, von der Hälfte derselben werden dünne Scheibchen geschnitten und mit Zucker bestreut, zugedeckt auf's Eis gestellt. Die andere Hälfte der Ananas nebst ihren Schalen wird fein zerrieben und mit einem Quart Zucker-Syrup übergossen und stark durch eine feine Serviette gepreßt. Das in der Serviette Zurückgebliebene wird mit einem Quart Wasser und einem Stück Zucker ausgekocht und neuerdings zu dem Ananas-Syrup gepreßt. Ferner werden acht Stück schöne reife Pfirsiche von einander getheilt, rein geschält und von zwei der besten, feine Scheibchen geschnitten, welche man mit gestoßenem Zucker vermengt, zu den Ananas-Scheibchen gibt; die übrigen sechs Stücke werden zerdrückt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Pfirsich-Muß wird nebst einer und einer halben Flasche gutem Rheinwein, dem Safte einer Zitrone und einem Pfund Zucker mit dem Ananas-Syrup vermischt und nochmals durch eine feine Serviette in die Terrine gepreßt, die Scheibchen dazu gethan und zusammen in's Eis gestellt.

136. Ananas-Kaltschale mit Champagner. Soupe froide à l'ananas au vin de Champagne.

Zwei Stück schöne, reife Ananas werden geschält und das Weichste und Beste derselben wird in feine Scheibchen geschnitten, stark mit feinem Zucker

bestreut auf Eis gestellt. Die Schalen und das Uebrige derselben wird fein zerrieben, mit einem Quart Zucker-Syrup vermischt und durch eine feine Serviette gepreßt; das in der Serviette Zurückgebliebene wird mit einem Quart Wasser begossen, damit aufgekocht und gleichfalls zu dem andern gepreßt, das Ganze hierauf mit einer Bouteille Champagner und einer halben Bouteille Rheinwein, einem Pfund Zucker und dem Safte von einer bis zwei Zitronen versetzt und durch ein Haarsieb nochmals in die dazu bestimmte Terrine geseiht; die unterdessen marinirten Ananas-Scheibchen werden dazu gethan und in's Eis gegraben.

137. Kaltschale von Johannisbeeren. Soupe froide aux groseilles.

Drei Maß schöne, reife Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift, rein gewaschen und auf eine reine Serviette auseinandergelegt. Von dem vierten Theile derselben werden mittelst eines spitzen, hölzernen Speilchens die Kerne herausgemacht, stark mit Zucker bestäubt und nachdem man sie auf dem Feuer einmal hat aufkochen lassen, werden sie in einem irdenen Gefäße auf's Eis gestellt. Die übrigen läßt man ebenfalls mit einem Pfund gestoßenen Zucker nebst einem halben Quart Wasser einmal überkochen und streicht sie sodann durch ein reines Haartuch; wenn dieß erreicht ist, werden sie mit einer und einer halben Bouteille Rheinwein, dem noch nöthigen, gestoßenen Zucker versetzt und nachdem man die ausgekernten Johannisbeeren dazu gethan hat, wird die Terrine in's Eis gegraben.

138. Kaltschale von Milch mit Schneeklößchen. Soupe froide au lait aux quenelles à la neige.

Man schlägt das Weiße von sechs frischen Eiern zu einem festen Schnee, den man mit einem Viertelpfund Staubzucker leicht durchzieht. Hierauf setzt man eine Maß gute Milch mit einem Stück Zucker in einer flachen Casserolle zum Feuer und wenn diese zu kochen anfängt, werden von der Schnee-Masse mit zwei Eßlöffeln kleine Klößchen dressirt und diese in die kochendheiße Milch gethan; wenn die Oberfläche voll ist, zieht man die Casserolle zurück und deckt sie zu; nach einer Minute werden die Klößchen behutsam auf die andere Seite gelegt und nochmals eine Minute zugedeckt stehen gelassen. Nach diesem werden sie auf ein Haarsieb mit einem Schaumlöffel ausgehoben; währenddem hat man eine und eine halbe Maß gute Milch mit einem halben Pfund Zucker und einer Stange in der Mitte durchgespaltener Vanille nebst einer Prise Salz aufkochen lassen, welche mit jener, worin die Klößchen gar gemacht worden sind, vermischt wird, das Ganze wird sodann mit einem Bindungsmittel von acht frischen Eiergelb legirt und kalt gerührt und nachdem sie ganz ausgekühlt hat, wird sie nochmals durch ein Haarsieb in die Terrine gegossen und in's Eis gegraben. Die Schneeklößchen werden rein zugeputzt und in die Milch gethan. Rund ausgestochene und mit Zucker stark bestäubte, im Ofen oder mit einer glühenden Schaufel glasirte Brodkrusten kann man extra mit serviren.

139. Bier-Kaltschale. Soupe froide à la bière.

Zwei Maß gutes Weißbier läßt man mit einem Pfund Zucker, der fein abgeschälten Schale einer Zitrone, einem Stückchen feinen Zimmt nebst einem Körnchen Salz bis zum Sieden kommen, legirt hierauf das Bier mit dem Gelben von acht Eiern, gießt es durch ein feines Haarsieb und stellt es kalt. Ferner wird ein Stück schwarzes, trockenes Hausbrod zerrieben, dann mit vier Eßlöffel voll feinem Zucker untermengt und in einer Röhre oder Backofen hellbraun geröstet und nochmals durch ein Drahtsieb oder einen Durchschlag gemacht, damit es nicht zusammengeballt oder großbröcklich bleibt. Ferner wird ein halbes Pfund kleine Eibeben, Korinthen, recht rein belesen, gewaschen und in einer Maß Wasser schnell einmal überkocht, sodann auf ein Haarsieb abgegossen und auf eine reine Serviette gelegt. Diese mit acht bis zehn Eßlöffel voll von dem gerösteten Brode werden zu der Kaltschale gethan, gut untermengt und sodann in's Eis gegraben. Nach Belieben kann auch ein Glas Rheinwein dazu gegossen werden.

140. Kaltschale von Milch mit Reis. Soupe froide riz au lait.

Ein Viertelpfund Karolinen-Reis wird belesen, sehr rein gewaschen, mit frischem Wasser zugesetzt und einmal schnell überkocht, sodann wird er abgegossen, mit frischem Wasser abgeschwenkt, in eine flache Casserolle gethan, mit dreiviertel Maß kochendheißer Milch begossen und mit einem Viertelpfund Zucker, etwas wenig Salz und einem Stückchen Vanille weich gekocht. Hierauf läßt man eine und eine halbe Maß gute Milch mit einem halben bis dreiviertel Pfund Zucker, ein wenig Salz und einem halben Stängelchen Vanille kochend heiß werden, legirt diese sodann mit dem Gelben von acht frischen Eiern und gießt sie durch ein feines Haarsieb. Wenn diese kalt geworden ist, melirt man den Reis darunter und gräbt die Terrine drei Stunden lang in gestampftes Eis. Auf diese Art wird sie auch mit Sago bereitet.



2. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Saucen. **Des Sauces.**

Ich gehe jetzt zu einem der schwierigsten Theile der Kochkunst über; denn die Saucen sind es, die den guten und in seinem Fache ausgebildeten Koch zuerst bezeichnen, und ich rathe einem jeden jungen Manne, der sich mit Liebe seinem Geschäfte widmet, die größte Aufmerksamkeit ja ganz besonders diesem Theile zuzuwenden; denn die Bereitung einer guten Sauce ist nicht so leicht und unbedeutend wie Mancher glaubt, ja sie erfordert, selbst mit allen und den besten Mitteln versehen, lange Uebung und Sachkenntniß. In allen besseren Küchen, wo nur noch einigermaßen auf einen guten Tisch gesehen wird, findet man von einem Tag zum andern eine einfache weiße und eine einfache braune Sauce fertig, aus denen zu den verschiedensten Ragouts, mit ihren eigenen Essenzen versetzt, alle kleinen Saucen vollendet werden.

141. Einfache weiße Sauce. Coulis blanc.

Um eine einfache, weiße Sauce, coulis blanc, zu bereiten, bestreiche man den Boden einer tiefen Casserolle halbfingerdick mit frischer Butter, gebe einige in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Porri und Pastinake, einige Schnitze mageren, rohen Schinken, den untern Theil eines Kalbschlegels, den man in Stücke zertheilt, eine Kalbsnuß (noix de veau) und ein altes Huhn dazu, gieße einen Schöpflöffel voll einfache Fleischbrühe darauf und stelle die Casserolle zugedeckt auf einen schwachen Windofen; dieß läßt man so lange langsam einkochen, bis der Saft auf Glace gefallen und sich auf dem Boden eine lichtgelbe Farbe zeigt. Man füllt sodann die Casserolle bis auf zwei fingerdick vom Rande mit einfacher Fleischbrühe auf und bringt es zum Sieden, wo hierauf die Bouillon sehr rein abgeschäumt wird. Unterdessen läßt man ein halbes Pfund frische Butter heiß werden, gibt so viel feines, gesiebtes Mehl dazu, als die Butter in sich aufnimmt und röstet dieses auf schwachem Kohlenfeuer eine halbe Stunde lang ganz blaßgelb. Wenn dieß erreicht ist, wird dieses Roux (Mehlschwitze) mit einfacher, kalter, weißer Fleischbrühe glatt angerührt und unter die kochende Bouillon eingerührt und wieder zum Kochen gebracht. Sodann setzt man die Casserolle an die Ecke des Windofens, schäumt die Coulis von Zeit zu Zeit rein ab und läßt sie zwei Stunden lang langsam kochen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man die Casserolle zurück, nimmt alles Fett sammt Schaum rein ab und passirt die Sauce durch ein weißes Haartuch in einen irdenen Topf, wo sie bis zum Erkalten, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bilde, kalt gerührt werden muß.

142. Einfache braune Sauce. Sauce brune.

Man bestreicht den Boden einer tiefen Casserolle halb Fingerdick mit frischer Butter, gibt ein Pfund mageren, rohen Schinken in Scheiben geschnitten darauf, dann drei bis vier Stück große, spanische, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ferner eine Kalbsnuß, (noix de veau), zwei alte Feldhühner oder zwei alte Tauben, ein altes Huhn und sonstige Abgänge von rohem oder gebratenem Geflügel. Das Ganze wird mit zwei Schöpflöffeln voll Fleischbrühe begossen und die Casserolle auf einen schwachen Windofen gestellt, wo man es langsam einkochen und lichtbraun, jedoch ohne den mindesten Brandgeschmack, anziehen läßt. Hierauf wird es mit einfacher Fleischbrühe aufgefüllt, in's Kochen gebracht, sehr rein abgeschäumt, einige gelbe Rüben, Porri und Pastinake dazu gethan und von der Seite langsam gekocht. Währenddem hat man von einem halben Pfund frischer Butter und dem nöthigen Mehl eine Roux gemacht, welche eine Stunde lang langsam auf Kohlenfeuer lichtbraun geröstet wird. Diese wird hierauf mit Fleischbrühe glatt und dünnfließend angerührt und sodann unter die Consommé eingerührt. Das Ganze läßt man sodann zwei Stunden lang ununterbrochen an der Ecke des Windofens langsam kochen und nimmt öfters den Schaum und das Fett rein ab. Sodann passirt man die Sauce durch ein

Haartuch und rührt sie der vorhergehenden gleich, kalt. Abgänge von Champignons kann man in der Sauce mit auskochen lassen.

143. Spanische Sauce. Sauce Espagnole.

Nach Verhältniß des Bedarfs läßt man die nöthige braune, mit Malaga oder Madeira, nebst der von dem Fleische oder Geflügel gezogenen Essenz, zu welcher die Espagnole gegeben werden soll, mittelst starkem Rühren auf dem Windofen bis sich eine klare, dickflüssige Sauce gebildet hat, einkochen, welche noch mit dem Saft von einer Zitrone im Geschmacke gehoben wird. Die Speisen, wo sie unter dieser Benennung angewendet wird, sollen später bezeichnet werden.

144. Sauce veloutée. Sauce veloutée.

Das nöthige Bedarfsquantum der weißen Sauce wird mit nochmal so viel Geflügel-Essenz untermischt und an der Seite des Windofens langsam gekocht, damit aller Schaum und das Fett, welches in der Sauce zurück ist, auf die Oberfläche steigt und von Zeit zu Zeit rein abgenommen werden kann. Wenn also dieselbe ganz rein ist, wird sie unter beständigem Rühren bis zur Hälfte eingekocht, sodann durch ein Haartuch in eine passende bain-marie-Casserolle passirt, oben mit weißer Geflügel-Glace bestrichen und halb zugedeckt, kalt gestellt. Vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade, bain-marie, heiß gemacht, mit dem allenfalls noch fehlenden Salz und nach Wunsch mit einem Eßlöffel Champignons-Essenz im Geschmacke gehoben und über die späterhin bezeichneten Ragouts angerichtet. Die gehörige Dicke, kräftiger Geschmack und eine gelblich weiße Farbe bezeichnen die richtige Bereitung dieser angenehmen Sauce.

145. Legirte Sauce. Sauce Allemande.

Diese ist eine Wiederholung der vorhergehenden nur mit dem Unterschiede, daß sie mit einer Liaison von sechs Eiergelb legirt und mit Zitronensaft im Geschmacke gehoben wird.

146. Beschamel. Une béchamel.

Eine Maß weiße Sauce wird mit zwei Quart weißer kräftiger Geflügelbrühe rein ausgekocht und dann auf einem Windofen bis zur Hälfte eingerührt. Währenddem hat man eine Maß guten süßen Rahm bis zur Hälfte einsieden lassen, den man nach und nach unter die Sauce rührt und mit derselben unter immerwährendem Rühren mit einem unten breit geschnittenen Kochlöffel auf einem etwas starken Windofen schnell bis auf drei Quart kurz einkocht; sie wird hierauf durch ein feines weißes Haartuch in eine passende Sauce-Casserolle gepreßt, mit zerlassener Geflügel-Glace messerrückendick begossen, damit sie oben keine Haut zieht, und mit dem Deckel halb zugedeckt, kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie au bain-marie warm gemacht, und später noch ein Stückchen sehr frische Butter nebst zwei Eßlöffel voll Doppel-Rahm und ein wenig geriebene

Muskatnuß untergerührt, welches den Geschmack dieser ohnehin schon sehr lieblich schmeckenden Sauce um Vieles erhöht.

147. Fasten-Beschamel. Béchamel maigre.

Man läßt ein Viertelpfund frische Butter in einer, mit einem dicken Boden versehenen Casserolle heiß werden, gibt eine schöne weiße Zwiebel, in die man drei Gewürznelken eingedrückt hat, eine gelbe Rübe, ein halbes Lorbeerblatt und zwei Eßlöffel feines Mehl dazu, röstet dieses zusammen einige Minuten und rührt es sodann mit zwei Maß kochendem Rahm nach und nach an. Wenn dieß geschehen ist, wird diese Bechamel über dem Windofen bei vorsichtigem Rühren, damit sie ja nicht im geringsten am Boden anliegt, bis auf drei Quart eingekocht, sodann durch ein feines weißes Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepreßt, oben mit etwas Rahm begossen und halb zugedeckt kalt gestellt. Sie wird zu ihrem Gebrauche im bain-marie warm gemacht, beim Anrichten mit dem nöthigen Salz, etwas wenig geriebener Muskatnuß und mit einem eigroßen Stück frischer Butter im Geschmack gehoben und ganz heiß zu den späterhin bezeichneten Gerichten gegeben.

148. Italienische Sauce. Sauce Italienne.

Ein Eßlöffel voll fein geschnittene Petersilie, ein halber Eßlöffel voll Schalotten, ein Eßlöffel voll feine Champignons, ebenso viel feine Trüffeln werden mit einem Stück frischer Butter und einem Glas weißen Wein weich und kurz gedämpft; sodann mit zwei Quart spanischer Sauce begossen und zusammen noch eine Viertelstunde gekocht. Nach diesem wird die Sauce rein entfettet, gehörig gesalzen, in eine Sauce-Casserolle gethan und au bain-marie bis zu ihrem Gebrauche warm gestellt.

---

2. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kleinen Saucen. Des petites sauces.

149. Holländische Sauce. Sauce Hollandaise.

Ein kleiner Kochlöffel voll feines Mehl wird mit ein wenig frischem Wasser ganz glatt und flüssig angerührt; dazu schlägt man das Gelbe von zehn bis zwölf sehr frischen Eiern, eine Messerspitze ganz groben weißen Pfeffer und ein Viertelpfund frische Butter. Eine Viertelstunde, ehe sie gebraucht wird, gießt man zwei Quart Fischbrühe, nämlich von der Brühe, worin die Fische abgekocht wurden und zu denen diese Sauce gegeben werden soll, nach und nach dazu, und rührt diese vorsichtig auf einem etwas schwachen Windofen, bis sie aufstoßen will, ab; sodann nimmt man sie vom Feuer, rührt noch ein Viertelpfund frische Butter, den Saft einer Zitrone und ein wenig Estragon-Essig unter immerwährendem Aufziehen darunter,

passirt sie durch ein feines Haartuch in eine Saucen=Casserolle, stellt sie sodann au bain-marie und läßt sie bis auf die letzte Minute langsam fortrühren.

150. Holländische Sauce auf eine andere Art. Sauce Hollandaise.

Man gibt vier frische gelbe Eier in eine passende Casserolle und stellt dieselbe in einen plat à sauté mit heißem Wasser, gibt ein Stück frische Butter dazu, nebst etwas Salz und Coueassé (gestoßener Pfeffer), und rührt dies zusammen schäumig. Wenn es anfängt sich zu verdicken, gibt man wieder etwas Butter dazu, und rührt wieder bis dieselbe vergangen und sich mit der andern verbunden hat, und so wird fortgefahren bis Dreiviertelpfund sehr frische Butter eingerührt worden sind. Sonach preßt man den Saft einer Zitrone hinzu nebst etwas gutem Estragon=Essig und passirt sie durch ein feines weißes Haartuch. Diese ist im Geschmack der Vorhergehenden vorzuziehen, nur muß sie mit Vorsicht ausgeführt und ja nicht geronnen sein. Beide Saucen werden öfters mit Kapern, Austern oder auch mit würfelicht geschnittenen Sardellen und Krebsschweifchen untermengt gegeben.

151. Englische Butter=Sauce. Sauce au beurre à l'Anglaise.

Ein halbes Pfund ganz süße Butter wird mit zwei bis drei Eßlöffel voll Mehl gut verarbeitet, mit Salz, etwas grobem weißen Pfeffer und Mußkatnuß gewürzt und mit guter weißer Fleischbrühe zu einer gebundenen schmackhaften Sauce angekocht, hierauf durch ein Haartuch gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Diese Sauce wird bei den Engländern zu ihren in Wasser abgekochten Gemüsen gegeben.

152. Piquante Sauce. Sauce piquante.

Zwölf Stück Schalotten, ein Stück würfelicht geschnittener roher magerer Schinken, ein Lorbeerblatt, läßt man mit einem Quart guten Weinessig bis auf zwei Eßlöffel voll einkochen, gibt sodann einen Schöpflöffel voll oder ein gutes Quart braune Sauce und etwas Jus de boeuf dazu und läßt dieß zusammen eine Viertelstunde langsam kochen, fettet sie alsdann rein ab, passirt sie durch ein Haartuch und stellt sie bis zu ihrem Gebrauche warm.

153. Gehäkelte Sauce. Sauce hachée.

Ein Eßlöffel voll fein geschnittene Essiggurken, dann eben so viel feine Kapern, ein Eßlöffel feine Champignons und die Hälfte soviel reiner Petersilie, wird mit vier Loth Butter einige Minuten abgeschwitzt, sodann mit einem halben Quart Rindfleischjüs begossen und weich gedünstet. Sodann gibt man die nöthige braune Sauce und ein Glas Rheinwein dazu und kocht sie noch eine halbe Stunde langsam, fettet sie rein ab, würzt sie mit dem noch nöthigen Salz und einer Messerspitze voll feinen weißen Pfeffer, und stellt sie bis zu ihrem Gebrauche warm.

154. Pfeffer=Sauce. Sauce poivrade.

Zwölf Schalotten, jede in vier Theile geschnitten, ein Kaffeelöffel voll ganze weiße Pfefferkörner nebst einem Viertelpfund würfelicht geschnittener roher magerer Schinken, wird mit einem Quart guten Essig ganz kurz eingedämpft; hierauf werden zwei Quart einfache braune Sauce, ein Glas guter rother Wein und ein Löffel voll Rindfleischjüs dazu gegossen, und zusammen von der Seite des Windofens langsam gekocht, wo man von Zeit zu Zeit alles Fett sammt Schaum rein abnimmt. Ist die Sauce bis auf zwei Drittheile eingekocht, wird sie gehörig gesalzen, der Saft einer halben Zitrone dazu gedrückt und durch ein Haartuch in eine passende Saucen=Casserolle gepreßt und warm gestellt. Diese Sauce muß sich durch eine klare braune Farbe, angenehmen Pfeffergeschmack und liebliche Säure auszeichnen, und wird zu Wildpret=Ragouts, auch zu gesottenem Ochsenfleisch stets mit bestem Erfolge gegeben. Im ersteren Falle jedoch muß die Wildpret=Jüs statt der Rindfleischjüs dazu gegeben werden.

155. Sardellen=Sauce. Sauce aux anchois.

Acht Stück schöne Sardellen werden gewaschen und bis alle Schuppen weg sind, gereiniget, dann von den Gräten gelöst, mit vier Loth frischer Butter im Mörser fein gestoßen und sodann diese Sardellenbutter durch ein feines Haarsieb gestrichen, wo man sie sodann bis zu ihrem Gebrauche kalt stellt. Unterdessen hat man zwei Quart braune Sauce mit einem Löffel voll Rindfleischjüs rein aus Schaum und Fett gekocht, welche sodann durch ein Haartuch gepreßt und warm gestellt wird. Beim Anrichten erst kömmt die Sardellenbutter zu der kochendheißen Sauce, welche mit derselben bei immerwährendem Aufziehen mit dieser in genaue Verbindung gebracht wird. Diese Sauce wird auch häufig statt der Butter mit den würfelicht geschnittenen Sardellenfilets gegeben.

156. Knoblauch=Sauce. Sauce au beurre á l'ail.

Zwei Quart rein ausgekochte kräftige braune Sauce werden beim Anrichten mit einem kleinen Kaffeelöffel voll Knoblauchbutter (siehe Abschnitt von den Buttern), durch Aufziehen in genaue Verbindung gebracht und zu den späterhin bezeichneten Gerichten gegeben.

157. Krebs=Sauce. Sauce au beurre d'écrevisses.

Zwei Quart gut bereitete und kochendheiße Sauce veloutée wird beim Anrichten mit drei Eßlöffel voll Krebsbutter (siehe Abschnitt von den kalten Saucen und Buttern), nebst den würfelicht geschnittenen Schweifchen von vierzig Krebsen in genaue Verbindung gebracht, wo darauf gesehen werden muß, daß die Sauce ja nicht mehr kocht, sodann mit dem Safte einer halben Zitrone nebst einer Prise feinem weißen Pfeffer im Geschmacke gehoben und zu den späterhin bezeichneten Gerichten gegeben. Auf dieselbe Art wird Hummer= (Seekrebs) Sauce bereitet, nur daß hier die Butter nicht von Krebsen sondern von

Seekrebsen, und ebenso ihr Fleisch würfelicht geschnitten dazu genommen wird. Sollte jedoch die Schale dieser Homards, wie es öfter der Fall ist, nicht mehr frisch genug sein, so müßte man freilich statt dieser die Butter von Krebsen bereiten.

158. Sauce Süpreme. Sauce au suprême.

Eine Maß weiße Sauce wird mit den Trüffelabgängen, einigen Champignons und zwei Quart Geflügel-Essenz an der Seite des Windofens eine halbe Stunde lang rein aus allem Fett gekocht, sodann durch ein Haarsieb geseiht und auf einem Windofen bis auf zwei Quart schnell und vorsichtig, daß sie sich nicht anlegt, eingekocht. Hierauf wird sie mit dem Gelben von sechs Eiern legirt und durch ein feines Haartuch in eine passende Sauce-Casserolle gepreßt, oben mit fließender Geflügel-Glace begossen, damit sie keine Haut ziehen kann, und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird sie mit etwas Zitronensaft und einem Stückchen Schalenbutter im Geschmack gehoben, und die späterhin bezeichneten Sauté de volaille au suprême damit masquirt.

159. Sauce von Paradies-Aepfeln. Sauce tomate.

Zwölf Stück reife Paradiesäpfel werden in der Mitte durchgeschnitten, der Same nebst den wässerigen Theilen mit einem Löffel herausgenommen, das Uebrige mit einem Stück frischer Butter nebst einer Zwiebel und einem Stückchen mageren rohen Schinken langsam weich gedünstet und sodann durch ein feines Haartuch gestrichen. Zu gleicher Zeit läßt man einige Schalotten, einige weiße Pfefferkörner und etwas würfelicht geschnittenen rohen mageren Schinken mit einem Glas weißen Wein kurz einkochen, gibt zwei Quart weiße Sauce und etwas Kalbfleischfond dazu, und läßt dieß zusammen noch eine Zeit lang kochen, wo unterdessen alles Fett rein abgenommen wird; sodann preßt man sie durch ein feines Haartuch, rührt das Paradies-Aepfelpuree dazu und stellt sie au bain-marie warm. Beim Anrichten wird sie gehörig gesalzen, mit einem Stück sehr frischer Butter bis diese vergangen ist, aufgezogen und kochendheiß über die dazu später bestimmten Gerichte angegossen. Diese Sauce muß sich durch schöne rothe Farbe und angenehmen piquanten Geschmack auszeichnen.

160. Sauce à l'Orléans. Sauce à l'Orléans.

Vier Stück Perigord-Trüffeln in Madeira gar gemacht, zwölf Stück schöne in Butter und Zitronensaft eingeschwitzte Champignons, das Weiße von zwei hartgekochten Eiern, ein Stückchen rothe gekochte Ochsenzunge, zwei weich gekochte, hochrothe gelbe Rüben und zwei kleine Essiggurken werden in gleicher Quantität in ganz kleine regelmäßige Würfel geschnitten und mit einem Stückchen Geflügelglace auf dem Feuer einige Minuten geschwungen. Während dem werden zwei Quart lichte braune Sauce mit einem Quart Kalbfleischfond rein und klar gekocht, die man, nachdem sie wieder zu ihrem ersten Volumen eingekocht ist, gehörig assaisonnirt und durch ein Haartuch

über die bezeichneten Ingredienzen preßt, und au bain-marie bis zu ihrem Gebrauche warm stellt. Eine lichtbraune Farbe, klares Aeußere, damit alle Ingredienzen in ihrer Farbe deutlich hervortreten, und kräftiger Fleischgeschmack bezeichnen die richtige und geschickte Bereitung dieser angenehmen Sauce.

161. Trüffel=Sauce. Sauce aux truffes à la Perigueux.

Zwei Quart rein gekochte und mit Madeira sec bis zum haut goût bereitete spanische Sauce (Sauce Espagnole,) wird über ein halbes Pfund Perigord=Trüffeln, die man rundirt, zu gleichen Blättchen geschnitten und mit etwas frischer Butter und einem Stückchen Glace geschwungen hat, durch ein Haartuch gepreßt, und sodann in einer Sauce=Casserolle au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird die Butter von der Sauce oben rein abgenommen, und diese zu den verschiedensten Entrées, die später in ihrem Abschnitt vorkommen, als größte Delikatesse, besonders für die Gourmands stets willkommen, gegeben.

162. Sauerrahm=Sauce. Sauce à la crême aigre.

Drei Quart weiße Sauce wird mit einer halben Maß guten sauren Rahm, einem Quart Kalbfleisch=, Wildpret= oder Rindfleisch=Jüs, je nachdem, wozu die Sauce bestimmt ist, nebst einem halben Lorbeerblatt, einer ganzen weißen Zwiebel und einem Stückchen rohen Schinken, über dem Windofen bis auf drei Quart vorsichtig eingekocht. Nach diesem preßt man die Sauce durch ein Haartuch, bestreicht sie oben mit etwas Glace und stellt sie au bain-marie warm. Nach Belieben können zwei Eßlöffel voll feine Kapern untergemengt werden.

163. Haushofmeister=Sauce. Sauce à la maître d'hôtel.

Zwei Kaffeelöffel voll fein geschnittene Petersilie, eben so viel feiner Estragon und Kerbelkraut schüttet man zusammen in kochendes Wasser und läßt es einmal überkochen, dann gießt man die Kräuter auf ein Haarsieb, kühlt sie mit frischem Wasser ab, mischt sie hierauf unter ein kleines Stückchen frische Butter und stellt sie zur Seite. Während dem hat man drei Quart weiße Sauce mit einem Quart Kalbfleischfond eine halbe Stunde rein aus Fett und Schaum, und bis auf zwei Quart eingekocht, welche man hierauf durch ein Haartuch in eine Saucen=Casserolle preßt, oben mit etwas Glace bestreicht und au bain-marie warm stellt. Bei ihrem Gebrauche wird sie kochend heiß gerührt, mit einer Liaison von fünf Eigelb gebunden, gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone, einem Kaffeelöffel voll Sardellenbutter, den feinen Kräutern und einem Stückchen frischer Butter untermischt, und so bis zum angenehmsten Geschmacke gesteigert. Diese Sauce gibt man zu Fischen, Geflügel, wie auch zu vielen Gemüsen.

164. Sauce mit gezupfter Petersilie. Sauce pluche.

In die vorhergehende, aber nur mit Zitronensaft gesäuerte Sauce wird beim Anrichten ein Eßlöffel voll abgezupfter, kleiner und einen Augenblick in kochendem Wasser abgekochter Petersilienblättchen gemischt.

165. Sauce Remolade. Sauce remolade au Tartare.

Ein Eßlöffel voll feine Kräuter passirt man mit einem Stückchen frischer Butter, gießt drei Quart braune Sauce und einen Löffel voll Rindfleischjüs dazu und kocht dieß zusammen bis auf zwei Quart ein. Unterdessen streicht man das Gelbe von vier hartgekochten Eiern durch ein feines Haarsieb, welches beim Anrichten mit drei Eßlöffeln voll gutem französischen Senf und dem Safte einer halben Zitrone unter die Sauce gemischt wird.

166. Robert-Sauce. Sauce Robert.

Sechs Stück schöne Zwiebeln werden fein würfelicht geschnitten, dann in einem Viertelpfund klarer frischer Butter goldgelb geröstet und auf ein Haarsieb gethan, damit die Butter abtropft. Zu dieser gibt man noch ein Stück frische Butter, läßt sie heiß werden, und röstet darin vier Eßlöffel voll Mehl lichtgelb, gießt ein Quart Rindfleischjüs, ein Quart guten Rheinwein und zwei Eßlöffel voll guten Weinessig dazu und kocht dieß nebst etwas grobem weißen Pfeffer, einem Stückchen Zucker und etwas Zitronenschale zu einer etwas dickflüssigen Sauce. Diese wird sodann durch ein Haartuch gepreßt, mit den Zwiebeln nochmals aufgekocht, dann vom Feuer genommen, mit einem Eßlöffel voll Sardellenbutter, zwei Eßlöffel voll gutem Senf und dem Saft einer halben Zitrone vermischt, und au bain-marie warm gestellt.

167. Weiße Zwiebel-Sauce. Sauce à la Soubise.

Acht Stück schöne weiße Zwiebeln werden geschält, feinblätterig geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter sehr weich gedünstet. Hierauf läßt man ein Stück frische Butter heiß werden, gibt drei Eßlöffel voll Mehl dazu und röstet dieß nebst einem Stückchen rohem magern Schinken blaßgelb; rührt dieß sodann nach und nach mit einer Maß guten süßen Rahm und zwei Quart Geflügelbrühe an und kocht dieses Beschamel nebst den Zwiebeln auf einem nicht sehr starken Kohlenfeuer und bei sehr vorsichtigem Rühren bis über die Hälfte zu einer dickflüssigen Sauce ein, und nachdem man den Schinken herausgenommen hat, streicht man sie durch ein feines weißes Haartuch und stellt sie in einer passenden Saucen-Casserolle, oben mit zerlassener Geflügelsglace begossen, damit selbe keine Haut ziehen kann, au bain-marie warm. Kurz vor dem Anrichten wird sie kochendheiß gerührt, mit dem nöthigen Salz und einer Prise feinem weißen Pfeffer nebst noch einem Stückchen Geflügelglace im Geschmacke gehoben, und zu den später bezeichneten Gerichten gegeben. Schöne weiße Farbe, verbunden

mit einem angenehmen kräftigen Zwiebelgeschmacke, bezeichnet die sorgfältige Bereitung dieser den Gaumen stets angenehm befriedigenden Sauce.

168. Pomeranzen-Sauce. Sauce bigarade.

Einige Schalotten, sechs bis acht weiße Pfefferkörner, ein Viertelpfund würfelicht geschnittener, roher magerer Schinken, nebst dem sehr dünn abgeschälten Gelben von zwei gelben Pomeranzen, läßt man mit einer Viertelmaß Medoc, gut zugedeckt, kurz eindämpfen. Hierauf gießt man drei Quart gute braune Sauce nebst der Essenz, zu der die Sauce bestimmt ist, und noch ein Quart Medoc hinzu, und kocht diese Sauce rein aus Fett und Schaum bis auf zwei gute Quart langsam ein, preßt sie sodann durch ein feines Haartuch und stellt sie au bain-marie warm. Beim Anrichten wird sie gehörig gesalzen und mit dem Saft von zwei Pomeranzen noch im Geschmack gehoben.

169. Austern-Sauce. Sauce aux huitres.

Die nöthige weiße Sauce wird mit einem Glas Rheinwein und guter Geflügelessenz gut verkocht, und wenn sie die gehörige Dicke erreicht hat, wird sie mit einer Liaison von sechs Eigelb gebunden und mit den abblanchirten, rein geputzten Austern nebst ihrem nochmals eingekochten Wasser, Essenz, untermischt und au bain-marie bis zum Gebrauche warm gestellt.

170. Lyoneser-Sauce. Sauce à la Lyonaise.

Drei Quart weiße Sauce werden mit einer halben Bouteille Rheinwein und drei Eßlöffel voll Estragonessig nebst einem Löffel voll Kalbfleischjüs bis auf zwei gute Quart langsam eingekocht, währenddem alles Fett sammt Schaum rein abgenommen wird; sodann wird sie mit dem Gelben von sechs hartgekochten Eiern untermischt und durch ein feines Haartuch gestrichen. Beim Anrichten wird sie mit einem Eßlöffel voll fein geschnittenem und abblanchirten Estragon und Petersilie, nebst einem Eßlöffel voll Sardellenbutter, dem Saft einer halben Zitrone und einer Prise feinem weißen Pfeffer untermischt, und bis Alles in genaue Verbindung gebracht ist, über dem Feuer aufgezogen.

171. Wachholderbeer-Sauce. Sauce de genèvres.

Würfelicht geschnittener, roher magerer Schinken, Schalotten, fein gegeschälte Orangenschale und ein Eßlöffel voll Wachholderbeere werden mit drei Quart brauner Sauce, etwas gutem Fond von Krammetsvögeln, nebst einem Quart gutem Rothwein zusammen gut verkocht, wobei man von Zeit zu Zeit die Sauce rein abschäumt; sie wird sodann durch ein Haartuch gepreßt, gehörig gesalzen, der Saft einer halben Zitrone dazu gedrückt und au bain-marie warm gestellt. Diese Sauce wird zu Krammetsvögeln, Lerchen, auch zu Rehwild gegeben.

172. Kapern=Sauce. Sauce aux capres.

Zwei Quart braune Sauce werden mit einem Quart Rindfleischjüs, einem Lorbeerblatt, einigen Schalotten und zwei Löffel voll Estragonessig vermischt und eine halbe Stunde langsam gekocht, sodann alles Fett sammt Schaum rein abgenommen und durch ein Haartuch in eine Casserolle über drei Eßlöffel voll feine Kapern gepreßt und warm gestellt. Sollte diese Kapernsauce zu Wildpret gegeben werden, so muß die Wildpret=Essenz mit der Sauce verkocht werden.

173. Schalotten=Sauce. Sauce aux echalotles.

Eine Hand voll gereinigte Schalotten werden in Scheibchen geschnitten und mit einem Viertelpfund klarer frischer Butter goldgelb geröstet und auf ein Sieb abgegossen. Die von der Butter geschiedenen Schalotten werden mit vier Eßlöffel voll gutem Essig, einem Stückchen Zucker und einem Stückchen Glace kurz eingedämpft und sodann mit zwei Quart guter brauner Sauce noch eine Weile gekocht, hierauf rein abgeschäumt, gehörig gesalzen, der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und bis zu ihrem Gebrauche warm gestellt.

174. Zwiebel=Sauce. Sauce aux oignons.

Zu der eben beschriebenen Sauce werden statt Schalotten Zwiebeln genommen.

175. Provencer=Sauce. Sauce Provençale.

In der nöthigen rein ausgekochten und kräftigen braunen Sauce werden farcirte Oliven, Kapern, Krebsschweifchen und Sarbellen=Filets gemischt, und diese noch mit einer Prise Cayenne=Pfeffer im Geschmack gehoben.

176. Königin=Sauce. Sauce à la reine.

Das weiße Fleisch von zwei am Spieß gebratenen jungen Hühnern wird sehr fein geschnitten und mit acht Stück abgezogenen Mandeln gestoßen. Während dessen hat man drei Quart weiße Sauce mit einem Löffel voll guter Geflügelbrühe und einem Quart gutem süßen Rahm bis auf zwei Quart schnell eingekocht, womit man dann das gestoßene Hühnerfleisch vermischt und durch ein feines weißes Haartuch streicht. Vor dem Anrichten wird diese Sauce heiß gerührt, gehörig gesalzen und mit noch einem Stückchen Geflügelglace und etwas frischer Butter bis zum lieblichsten Geschmacke gehoben.

177. Stockfisch=Sauce. Sauce à la bonne morue.

Sechs Stück schöne weiße Zwiebeln werden würfelicht geschnitten und mit einem Viertelpfund frischer Butter sehr weiß, aber weich gedünstet, dann mit drei Kochlöffeln Mehl vermischt und noch einige Minuten weiß geröstet. Sodann rührt man dieß mit einer Maß gutem süßen Rahm, etwas Stockfischwasser zu einer dickflüssigen Sauce ein, welche man mit dem Gelben

von acht Eiern legirt, mit einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener und blanchirter Petersilie vermischt, und mit dem noch nöthigen Salz, etwas geriebener Muskatnuß und einem Stück frischer Butter im Geschmacke hebt.

178. Weiße italienische Sauce. Sauce Italienne blanche.

Fein geschnittene Petersilie, Estragon, Schalotten, Kerbelkraut und Champignons, von jedem ein Kaffeelöffel voll, schwitzt man mit ganz feinem Oel und läßt sie sodann mit zwei Quart weißer Sauce, einem Glas weißem Wein, etwas Salz, bis sie die gehörige Dicke erreicht hat, unter anhaltendem festen Rühren über dem Windofen einkochen; sodann legirt man dieselbe mit dem Gelben von fünf Eiern und rührt noch einen Kaffeelöffel voll Sardellen-Butter und das noch fehlende Salz darunter.

179. Grüne Kräuter-Sauce. Sauce ravigote verte.

Zwei Hände voll junges Kerbelkraut, etwas schöne Estragonblättchen werden sehr rein gewaschen und abblanchirt, sodann mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und über dem Schneidbrett mit der Rückseite eines starken Messers fein gehackt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Zu gleicher Zeit läßt man ein Viertelpfund würfelicht geschnittenen rohen mageren Schinken, acht Stück in Viertheile geschnittene Schalotten und acht Stück weiße Pfefferkörner mit einem Quart gutem Essig über dem Feuer ganz kurz eindämpfen, zu dem man drei Quart weiße Sauce und ein Quart Hühner-Braise gießt, welches man sodann eine halbe Stunde rein auskochen läßt. Man preßt hierauf die Sauce durch ein feines Haartuch und stellt sie warm. Vor dem Anrichten wird sie über dem Feuer heiß gerührt und nach und nach mit den Kräutern zu einer etwas dickflüssigen Sauce angerührt. Bei dieser Kräuter-Sauce ist zu beobachten, daß sie erst kurz vor ihrem Gebrauche mit den Kräutern vermischt wird, denn langes Stehen mit diesen nimmt ihr die schöne grüne Farbe. Sie muß sich außerdem noch durch einen kräftigen, säuerlichen und angenehmen Kräuter-Geschmack empfehlen.

180. Cornichons-Sauce. Sauce aux cornichons.

Zwölf Stück kleine, in Essig eingemachte Gurken werden zu feinen Blättchen geschnitten, einige Minuten mit einem Stückchen Butter abgeschwitzt und mit zwei Quart guter brauner Sauce, dem nöthigen Salz, etwas feinem Pfeffer und Weinessig noch eine Weile gekocht, sodann sehr rein entfettet und bis zum Gebrauche warm gehalten.

181. Frische Gurken-Sauce. Sauce aux concombres.

Einige Gurken werden geschält, die Kerne herausgenommen, und die Gurken in anderthalb Zoll lange Stückchen nett geschnitten, mit Salz gewürzt und eine Stunde so stehen gelassen. Sodann werden sie auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet und in einem halben Pfund frischer klarer Butter goldgelb gebacken und nochmals auf einem Tuch entfettet. Diese werden so=

dann mit etwas Weinessig, einem Stückchen Zucker, etwas feinem Pfeffer und einem Stückchen Glace auf dem Feuer kurz eingeschmort, dann noch mit der nöthigen kräftigen und mit einem Glas weißen Wein gut verkochten braunen Sauce, eine Viertelstunde langsam gekocht. Diese Sauce gibt man zu gedämpften Hammelskeulen, dergleichen Enten und auch zu gedämpften Fricandeaux.

182. Sauce mit Morcheln. Sauce aux morilles.

Die frischen Morcheln werden mehrmals mit lauem Wasser sehr rein gewaschen, dann blanchirt und mit einer ganzen Zwiebel, einem Stück rohen Schinken und einem Stück frischer Butter und Salz weich gedünstet. Sodann kocht man sie mit brauner Sauce, einem Glas gutem weißen Wein und kräftigem Fond zu einer bündigen Sauce, welche sodann rein entfettet und mit dem Saft einer Zitrone angenehm gesäuert wird.

183. Klare Estragon=Sauce. Jus à l'estragon.

Ein Quart kräftige Rindfleischjüs, ein Quart Kalbfleischfond wird mit einem Quart Geflügel=Braise, dem nöthigen Salz und einem Stückchen Glace und etwas geschlagenem Eiweiß clarificirt, dann durch eine Serviette langsam gegossen und warm gestellt. Gleichzeitig werden frische Estragon=Blättchen in kleine länglichte Carreaux (Spitzweckchen) geschnitten und in rasch kochendem Wasser mit Salz einigemal überkocht, sodann durch ein Sieb gegossen und wieder mit frischem Wasser abgekühlt, welche kurze Zeit vor dem Anrichten unter die klare Jüs kommen. Diese angenehm schmeckende Estragonjüs muß von sehr kräftigem Geschmack, heller goldgelber Farbe sein und einen angenehmen lieblichen Geschmack nach dem Estragon haben. Diese Jüs wird zu allem in der Braise weiß gekochten Geflügel gegeben und wird von Gourmands stets würdig geachtet.

184. Bretonner=Sauce. Sauce Bretonne.

Sechs Stück Zwiebeln werden fein von der Hand geschnitten, emincirt, dann mit einem Viertelpfund frischer Butter, einem Stück rohen Schinken weich gedünstet und hierauf mit zwei Quart guter brauner Sauce und einem Quart Rindfleischjüs gut verkocht; sodann wird diese Sauce, nachdem man den Schinken herausgenommen hat, durch ein Haartuch gestrichen, das noch fehlende Salz dazu gethan und warm gestellt. Diese Sauce wird später mit weich gekochten weißen Bohnen melirt, zu gedämpften Hammelskeulen nach Bretonner Art gegeben und ist ein National=Gericht der Franzosen.

185. Champignons=Sauce. Sauce au haché de champignons.

Dreißig Stück Champignons werden gewaschen, geschält und mit Butter und Zitronensaft eingedämpft, sodann auf ein Sieb gegossen und auf einem reinen Tuche mit einem Messer fein gehackt. Gleichzeitig werden zwei Quart weiße Sauce mit den Champignons=Schalen und einem Quart Kalbfleisch=Fond nebst der rein entfetteten Essenz, worin die Champignons gar gemacht

worden sind, gut verkocht, sodann rein entfettet und durch ein Haartuch über die haschirten Champignons in eine Saucen=Casserolle gepreßt, dann mit dem Safte einer halben Zitrone gesäuert, gehörig gesalzen und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt.

186. Deutsche Sauce. Sauce à l'Allemande.

Einige Eßlöffel voll feines Mehl werden mit kaltem Wasser glatt gerührt, mit guter weißer Fleischbrühe, einem Viertelpfund sehr frischer Butter, etwas Salz und grobem weißen Pfeffer untermengt, und eine Viertelstunde vor dem Gebrauche über Kohlenfeuer zu einer etwas dickflüssigen glatten Sauce angerührt, die sodann durch ein Haartuch gepreßt, mit einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener blanchirter Petersilie, einem Eßlöffel voll Kapern, einem Eßlöffel voll en filets geschnittenen Sardellen und einem Eßlöffel voll in vier Theile geschnittenen Krebsschweifchen vermengt und mit dem Safte einer halben Zitrone bis zum lieblichen Geschmack angenehm gesäuert wird.

187. Schwarze Butter=Sauce. Sauce au beurre noir.

Eine kleine Handvoll frischer Petersilie, Estragon und acht Stück in Scheibchen geschnittene Schalotten wirft man in ein Viertelpfund bis zum leichten Rauchen gebräunter Butter und röstet es mit dieser einige Minuten, sodann gießt man drei Eßlöffel voll Essig, ein halbes Quart Wein, ein halbes Quart Rindfleischjüs dazu und läßt dieses nebst einem Lorbeerblatt und einigen ganzen Pfefferkörnern eine halbe Viertelstunde kochen; hierauf gießt man sie durch ein Haarsieb, salzt sie gehörig, drückt den Saft einer Zitrone dazu, und gibt sie sogleich zur Tafel. Sie wird meistens zu Fischen und zu panirtem Kalbshirn gegeben.

188. Meerrettig=Sauce. Sauce au raifort.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schält und reibt man eine Stange Meerrettig, zu diesem gibt man einen Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, ein Stück frische Butter und ein Stückchen Zucker, welches man hierauf mit der nöthigen weißen Fleischbrühe anrührt und bei beständigem Rühren über dem Kohlenfeuer zu einer etwas dicken Sauce ankocht, die aber, nachdem sie einigemal aufgekocht hat, sogleich vom Feuer genommen werden muß.

189. Sauce Kari. Sauce Kari.

Man kocht drei Quart weiße kräftige Sauce mit einem Quart blondem Kalbfleisch=Fond, der Geflügel=Essenz, zu der die Sauce gegeben werden soll, bis auf zwei Quart ein und legirt diese mit dem Gelben von sechs, wo möglich Enten=Eiern, gibt einen Eßlöffel voll Safran=Saft, eine Messerspitze Cayenne=Pfeffer nebst dem noch fehlenden Salz dazu und preßt diese durch ein feines Haartuch in eine passende Sauce=Casserolle, begießt sie oben mit etwas zerlassener Glace und stellt sie au bain-marie warm.

Diese Sauce muß von hochgelber Farbe und der Safran- und Pfeffergeschmack der dominirende sein.

190. Civet-Sauce. Sauce civet.

Man läßt ein Viertelpfund Butter über Kohlenfeuer heiß werden, gibt drei bis vier Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dieß nebst einem Eßlöffel voll feinem Zucker, auf schwachem Kohlenfeuer während einer Stunde sehr langsam und ganz dunkelbraun. Unterdeß hat man vier Zwiebeln, eine gelbe Rübe, einige Porri und Petersilienwurzeln sammt ihrem Grünen gewaschen und alles feinblätterig geschnitten, welches man hierauf zu dem nach Vorschrift gerösteten Mehl gibt und mit diesem noch eine Weile röstet; sodann füllt man dieses mit zwei Maß guter Fleischbrühe, dem Fond, zu der diese bestimmt ist, nebst zwei Quart Rindfleischjüs auf und läßt sie eine Stunde lang an der Ecke des Windofens langsam kochen, wo man öfters das Fett sammt dem Schaum rein abnimmt. Nach Verlauf dieser Zeit seiht man die Sauce durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle, gießt eine Bouteille französischen rothen Wein dazu, und rührt diese über starkem Kohlenfeuer, bis sie sich etwas dickfließend vom Löffel spinnt, sorgfältig ein, preßt sie sodann durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle, drückt den Saft einer Zitrone dazu, salzt sie gehörig und stellt sie bis zum Gebrauche au bain-marie. Diese Sauce wird gegeben zu boeuf à la mode, zu Civet von Hasen, Reh und Hochwild, wie auch zu Matelots von Karpfen u. a. m., wo natürlicher Weise jedesmal der eigene Fond mit der Sauce klar gekocht werden muß. Sie muß nebstbei von dunkelbrauner Farbe, einem sehr kräftigen und piquant süßlichen Geschmacke sein.

191. Aufleg-Sauce. Sauce aux attellettes.

Die nöthige weiße reine Sauce wird mit Geflügel-Essenz, einem Stück Glace ganz kurz eingekocht, dann mit dem Gelben von sechs Eiern legirt, der Saft einer Zitrone dazu gedrückt und gehörig gesalzen. Sie wird gebraucht zu verschiedenen aus dem Schmalz gebackenen, wie auch auf dem Roste gebratenen Gerichten, welche später in ihren Abschnitten vorkommen werden. Sie muß von kräftigem Geschmack sein und dabei die Eigenschaft haben, folglich so eingekocht sein, daß sie sich über die Fleischstückchen streichen läßt.

192. Sauce Nivernaise. Sauce Nivernaise.

Gelbe Rüben, weiße Rüben werden in Form von Oliven geschnitten, abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und mit einem Stückchen Butter, etwas Zucker, Salz und Consommé weich und kurz gedünstet. Währenddem kocht man drei Quart weiße Sauce mit einem Quart Kalbfleischfond rein und bis auf zwei Quart ein, die man mit dem Gelben von fünf Eiern legirt und über die in eine Sauce-Casserolle gelegten weißen und gelben Rübchen preßt und an bain-marie warm stellt.

193. Genfer=Sauce. Sauce Genèvoise.

Diese Sauce wird nur gewöhnlich zu in Salzwasser oder Court=Bouillon abgekochten Fischen gegeben. Einige Zwiebeln und Schalotten, ein Lorbeerblatt, einige Champignons und ein kleines Stückchen Knoblauch läßt man mit einer Bouteille weißem Wein bis auf ein halbes Quart einkochen, gießt zwei Quart braune Sauce und ein Quart Fisch=Essenz dazu und kocht sie, rein von Fett und Schaum geschieden, bis auf zwei Quart wieder ein, passirt sie sodann durch ein Haartuch über klein würfelicht geschnittene Sardellen und gibt sie zu den später bezeichneten Gerichten.

194. Genueser=Sauce. Sauce Génoise.

Man läßt etwas feine Petersilie, Schalotten und zwei feingeschnittene Essiggurken, ferner etwas Pfeffer und Muskatnuß und ein Stück Glace mit einem Quart Weinessig kurz einkochen, gießt sodann die nöthige braune kräftige Sauce=Espagnole dazu und kocht es noch eine Viertelstunde.

195. Spargel=Sauce. Sauce asperges.

Drei Kochlöffel voll Mehl werden nebst etwas zerriebener Muskatnuß und Wasser fein abgerührt und zugedeckt bei Seite gestellt. Vor dem Anrichten gibt man ein halbes Pfund sehr frische Butter in Stückchen nebst dem gehörigen Spargel=Wasser, worin man diese abgekocht hat, dazu und rührt es zu einer dickflüssigen Sauce über dem Kohlenfeuer, bis diese einmal aufkocht, ab, legirt sie sodann mit dem Gelben von acht frischen Eiern, drückt den Saft einer halben Zitrone dazu, würzt sie noch mit dem fehlenden Salz und einem Kaffeelöffel voll feinem Zucker und preßt sie durch ein feines Haartuch in eine Sauce=Casserolle. Auf die nämliche Weise bereitet man auch die Buttersauce zu Blumenkohl, nur daß hier Blumenkohl=Wasser genommen werden muß.

196. Halbe Geflügels=Glace. Demi-glace de volaille.

Zwei Pfund Ochsenfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch, zwei alte Hühner und sonstige Abfälle von gebratenem oder in der Braise gekochtem Geflügel werden mit guter Fleischbrühe angefüllt, zugesetzt, in's Kochen gebracht und sehr rein abgeschäumt; hiezu gibt man zwei Zwiebeln, einige gelbe Rüben, drei Nelken, Porri, Pastinak, ein Stückchen Sellerie und Schalen von Champignons und läßt es vier Stunden langsam kochen. Hierauf wird diese Consommé sehr rein entfettet und durch eine Serviette passirt, und wenn diese kalt geworden ist, mit dem Weißen von drei Eiern clarificirt und nochmals langsam durch eine feine Serviette gegossen und sodann auf starkem Kohlenfeuer, bis sie einem Syrup gleicht, schnell eingekocht. Beim Gebrauche wird diese Demi=Glace au bain-marie warm gemacht und zu den späterhin bezeichneten Gerichten gegeben.

197. Russische Sauce. Sauce Russe.

Zwei Quart sauce veloutée wird mit Geflügel-Essenz und einem Quart saurem Rahm eingekocht, dann mit fein geschnittenem Meerrettig und Estragon-Essig im Geschmacke gehoben.

198. Normänner-Sauce. Sauce Normande.

Man läßt die nöthige Sauce veloutée mit Fischessenz, rohem Schinken, Champignons, Schalotten und vin de Sauterne gut kochen, legirt diese mit dem Gelben von vier Eiern, preßt sie durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle und gibt noch das nöthige Quantum abgekochter Austern sammt ihrer Essenz dazu. Sie wird zu Fischen gegeben.

199. Sauce à la Saint Marsan. Sauce à la Saint Marsan.

Man kocht die nöthige Sauce Espagnole mit Rhein- und Madeira-Wein, mit Abgängen von Trüffeln und Champignons, nebst Geflügelessenz gut aus, preßt sie durch ein Haartuch in eine andere Casserolle und gibt in kleine Filets geschnittene Trüffeln dazu.

200. Herzogin-Sauce. Sauce à la duchesse.

Zwei Quart sauce suprême werden mit einem Quart Beschamel, einem Glas Chablis dicklich fließend eingekocht, gesalzen und mit einer Obertasse voll gekochtem, klein würfelicht geschnittenen, magern Schinken und ebenso geschnittenen Champignons untermengt.



2. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den kalten Saucen und den verschiedenen Buttern. Des Sauces froides et des divers Beurres.

201. Grüne Kräuter. Vert de ravigote.

Man durchsucht und wäscht sehr rein eine gleiche Quantität Kerbelkraut, Pimpernell und Estragon, einige kleine Zwiebeln, Petersilie und Kresse und blanchirt dieses zusammen in hinreichendem, kochenden Wasser eine kleine Viertelstunde, sodann werden die Kräuter in ein Haarsieb gegossen, mit frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und entweder sehr fein geschnitten oder zu welcher kalten Sauce sie bestimmt sind, auch einem Puree gleich durch ein feines Haarsieb gestrichen und bis zu ihrer Anwendung zugedeckt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

202. Kalte Senf-Sauce. Sauce rémolade froide ou Tartare.

Das Gelbe von sechs hartgekochten, frischen Eiern wird durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit einem Eßlöffel voll von den grünen fein geschnittenen Kräutern nebst einem halben Eßlöffel voll fein geschnittenen Kapern untermengt und mit einem Viertelpfund feinsten Provenceröls, zwei Eßlöffeln voll Sardellenbutter und drei bis vier Eßlöffeln voll gutem Senf und einer Messerspitze feinem, weißen Pfeffer und dem noch fehlenden Salz

gut abgerührt. Sodann gibt man noch ein halbes Quart Aspic und einige Eßlöffel Estragonessig dazu und rührt es auf dem Eis zu einer salbigen, feinen Sauce ab, die in ihrer Zartheit und piquantem, angenehmen Geschmacke für den Gourmand nichts zu wünschen übrig läßt.

203. Grüne Remolade=Sauce. Rémolade verte.

Zwei Eßlöffel voll grüne Kräuter werden mit einer Obertasse gutem Senf, Salz und weißem Pfeffer abgerührt, dann gibt man nach und nach dazu ein halbes Glas voll gutes, feinstes Provenceröl und einige Eßlöffel voll guten Essig und zuletzt das nöthige Spinatgrün, um die Sauce zart grün zu machen.

204. Spinatgrün. Vert d'epinards.

Einige Händevoll frischer Spinat werden mit einer Handvoll Petersilie abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt, leicht ausgedrückt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, sodann in eine Obertasse gethan und mit einem Eßlöffel voll frischem Wasser übergossen und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Dieses Spinatgrün gehört zum Färben der kalten, grünen Saucen und auch zu grünen Erbsen=Purrees; das Spinatgrün zum Färben der Teige oder Zucker wird später im zweiten Bande vorkommen.

205. Gelbe Remolade=Sauce. Rémolade Indienne.

Das Gelbe von zehn hart gekochten Eiern wird fein gestoßen und mit zehn Eßlöffeln voll des feinsten Oels nach und nach angerührt, währenddem man einen Eßlöffel voll aufgelösten indischen Safran, eine Prise spanischen Pfeffer, ein Glas Estragonessig, vier Eßlöffel voll Kräuter=Senf, einen Eßlöffel voll feinen Zucker und das nöthige Salz untermengt. Wenn das Ganze gut melirt ist, wird es durch ein sehr feines Haarsieb gestrichen und auf Eis gestellt.

207. Kalte Oel=Sauce. Sauce mayonnaise.

Man gibt in eine Porzellan=Schale das Gelbe von zwei rohen Eiern so weiß wie möglich, eine Messerspitze feines Salz, eine Messerspitze feinen weißen Pfeffer und den vierten Theil eines Eßlöffels Estragonessig; dieses rührt man mit einem Holzlöffel auf dem Eise fleißig und wenn es anfängt dick zu werden, so gibt man einen halben Eßlöffel feinstes Oel dazu und wenn es sich wieder bindet, einen halben Eßlöffel voll Essig, dann etwas später wieder Oel; es muß aber immer sehr fleißig gerührt werden. Nach einer Viertelstunde gießt man zwei Eßlöffel voll Oel und einen mit Estragonessig wie auch einige Eßlöffel voll weiße Aspic dazu und rührt es wieder eine Viertelstunde sehr weiß und Crêmeartig. Mit diesem wird von zehn zu zehn Minuten so fortgefahren, bis ein gutes halbes Pfund des feinsten Provencer=Oels, ein Quart Aspic und der nöthige Essig, um die Mayonnaise angenehm sauer zu machen, eingerührt ist; zuletzt gibt man den

Saft einer Zitrone wie auch einen halben Eßlöffel frisches Wasser dazu, welches sie noch weißer und zarter macht und salzt sie gehörig.

207. Kalte Oel=Sauce auf eine andere Art. Deuxième procédé pour faire la mayonnaise.

Man rührt in einer Schale auf dem Eise ein Quart sehr weiße Sauce mit feinem Salz, weißem Pfeffer und einigen Eßlöffeln Estragon=Essig gut ab. Hierauf gießt man von fünf zu fünf Minuten ein halbes Pfund feinstes Provenceröl, ein halbes Quart weiße Aspie dazu, wie auch das nöthige Salz und den Essig und zuletzt den Saft einer Zitrone. Es wird bemerkt, daß nur jedesmal zwei Eßlöffel voll Oel und etwas Essig dazu kommen dürfen, damit die Mayonnaise recht zart und Crêmeartig und ja nicht grießelicht wird.

208. Grüne Oel=Sauce. Sauce mayonnaise à la ravigote.

Man rührt unter zwei Quart nach Vorschrift bereiteter Sauce=Mayonnaise, drei Eßlöffel voll durch ein feines Haarsieb passirte vert de ravigote, (siehe grüne Kräuter und zuletzt das nöthige Spinatgrün, um die Sauce zu einer schönen grünen Farbe zu heben.)

209. Weiße Oel=Sauce mit Senf. Sauce Provençale.

Unter die nach Vorschrift bereitete Sauce mayonnaise blanche rührt man vier Eßlöffel voll Kräutersenf, einen Eßlöffel voll Sardellenbutter nebst einem Eßlöffel voll feine Kapern.

210. Kalte Wildgeflügel=Sauce. Chaufroix.

Diese wird nur bei dem Wildgeflügel angewendet und ersetzt bei diesem, weil ihr Fleisch dunkel ist, die Mayonnaise.

Die Carcasse und sonstigen Abgänge von am Spieß gebratenen Feldhühnern, Schnepfen, Wildenten, je nachdem diese zu etwas gehört, werden in einer passenden Casserolle mit einem Quart Rheinwein, einem Lorbeerblatt und einigen Schalotten gut ausgekocht, sodann seiht man diese Essenz durch eine feine Serviette, entfettet sie sehr rein und gießt zwei Quart gute, reine, ausgekochte sauce Espagnole dazu und kocht diese bis auf ein und ein halbes Quart gut ein, sodann gießt man ein halbes Quart gute Aspic dazu und kocht diese damit noch einige Minuten, preßt die Sauce durch ein feines, reines Haartuch in eine Porzellan=Schale, gibt den Saft einer Zitrone, ein Stück zerlassene Glace und das noch fehlende Salz dazu und rührt die Sauce Crêmeartig und zart ab. Sie muß von lichtbrauner Farbe, kräftigem Geschmack und leicht piquant sein.

211. Kräuter=Butter. Beurre de Montpellier.

Eine Handvoll Kerbelkraut, der vierte Theil Estragonblättchen, ebenso viel Pimpernell und sechs bis acht Schalotten wird zusammen sehr rein gewaschen und in kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz eine Viertelstunde

schnell abgekocht, sodann abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und ausgedrückt. Diese Kräuter werden hierauf im Mörser mit zwölf Stück rein gewaschenen und aus den Gräten gelösten Sardellen, zwei Eßlöffeln voll feinen Kapern, vier Stück Essiggurken, dem Gelben von acht hartgekochten Eiern und ganz wenig Knoblauch sehr fein gestoßen. Wenn dies erreicht ist, gibt man ein halbes Pfund sehr frische Butter, eine Messerspitze feinen Pfeffer, das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatnuß dazu, nebst ein Glas voll gutes Provenceröl und etwas Estragonessig, welches das ganze mollös macht; sodann färbt man die Butter noch mit dem nöthigen Spinatgrün, bis diese eine mattgrüne Farbe hat und passirt das Ganze durch ein feines Haarsieb und stellt sie sodann in einer Porzellan=Schale auf's Eis.

212. Englische Kräuterbutter. Beurre à l'anglaise.

Zwei Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Kräuter (siehe grüne Kräuter, vert de ravigote) werden mit einem halben Pfund ganz frischer Butter, dem nöthigen Salze und dem Safte einer Zitrone gut abgerührt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Diese wird zu gebratenen Hammelskeulen und Lamms=Vierteln gegeben.

213. Sardellenbutter. Beurre d'anchois.

Ein Viertelpfund rein gewaschene und aus den Gräten gelöste Sardellen werden mit einem halben Pfund Butter fein gestoßen, dann durch ein feines Haarsieb gestrichen und in einer Schale bis zu ihrem Gebrauche zugedeckt, kalt gestellt.

214. Senfbutter. Beurre à la moutarde.

Ein halbes Pfund frische Butter wird mit dem Gelben von vier hartgekochten und durch ein feines Haarsieb gestrichenen Eiern nebst sechs Eßlöffeln voll gutem Senf vermischt, mit dem noch fehlenden Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt und bis zu ihrem Gebrauche kalt gestellt.

215. Kalte Butter von Seekrebsen. Beurre de homard.

Die Eier, welche sich unter dem Schweife der abgekochten Seekrebse befinden, werden herausgenommen, mit etwas von dem Fleische fein gestoßen, ein Viertelpfund frische Butter untermengt, mit Salz im Geschmacke gehoben, durch ein feines Haarsieb gestrichen und kalt gestellt.

216. Krebsbutter. Beurre d'écrevisses.

Vierzig auch fünfzig Suppenkrebse werden rein gewaschen und mit Salz und Wasser schnell abgekocht, sodann ausgebrochen und die rothen Schalen nebst Scheeren im Mörser sehr fein gestoßen, mit dreiviertel Pfund frischer Butter untermengt und langsam auf Kohlenfeuer eine Weile geröstet, sodann durch ein reines, starkes, gut ausgewässertes Tuch in einen Topf über kaltes Wasser gepreßt und so, bis dieß gestockt ist, ruhig stehen gelassen;

nach diesem wird sie herausgenommen, zu einem runden Ballen formirt und an einem kalten Orte aufbewahrt.

217. Trüffelbutter. Beurre de truffes.

Vier bis fünf Stück schöne, recht schwarze Trüffeln werden recht fein gestoßen oder gerieben, wozu man von Zeit zu Zeit ein Viertelpfund frische Butter gibt, welche sodann durch ein feines Haarsieb gestrichen und bis zu dem Gebrauche kalt gestellt wird.

218. Champignons-Butter. Beurre de champignons.

Zwanzig Stück schöne, weiße, eingeschwitzte Champignons werden auf ein reines Schneidbrettchen sehr fein geschnitten, dann mit einem Viertelpfund Butter nochmals fein gestoßen, sodann durch ein Sieb gestrichen und an einem kalten Orte aufbewahrt.

219. Kalte Butter von Schnepfen. Beurre froid de becasses.

Von einer am Spieße im Safte gebratenen Schnepfe wird alles Fleisch gelöst und dieses im Mörser mit einem Stück frischer Butter recht fein gestoßen, dann durch ein feines Haarsieb gestrichen und kalt gestellt. Auf die nämliche Art wird sie sowohl von allen Gattungen wilden, wie auch zahmen Geflügel bereitet.

220. Butter auf Haushofmeisterart. Beurre maitre d'hôtel.

Ein halbes Pfund frische Butter wird mit zwei Eßlöffeln voll blanschirter Petersilie, dem Saft einer Zitrone, Salz und Muskatnuß gut untereinandergemacht und dann, wie später bezeichnet werden wird, angewendet.



3. Abschnitt.

Von den Marinaden. Des Marinades.

221. Marinade. Marinade.

Einige Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, grüne Petersilie in Stengeln, Estragon, einige Schalotten, Abgänge von Champignons, eine Pastinakwurzel, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken nebst einem Lorbeerblatt werden, nachdem die Zwiebeln, gelben Rüben und der Pastinak in Scheiben geschnitten worden, in eine irdene Schüssel gethan, der Saft von zwei Zitronen, einige Löffel voll ganz feines Oel und ein Glas weißer Wein dazu gegeben und das dazu bestimmte Fleischstück einige Tage darin marinirt, wo man es jedoch währenddem öfters umkehren muß. Zu Wildpret wird statt Wein guter Weinessig genommen.

222. Weiße Braise. Un blanc.

Zwei Pfund Kern-Nierenfett werden fein geschnitten und in eine Casserolle gethan. Sechs Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, zwei Porri, zwei Pastinak- und eine Selleriewurzel werden feinblätterig geschnitten und nebst zwei Lorbeerblättern, zwei Gewürznelken, einigen Pfefferkörnern und einem halben Pfund würfelicht geschnittenem rohen Schinken dazu gethan, mit einer Maß leichter Fleischbrühe genäßt und eine Stunde, gut geschlossen, langsam gedünstet. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Braise durch ein grobes Küchentuch (Torchon) gepreßt und in einer irdenen Schüssel aufbewahrt. Die jedesmalige Anwendung wird stets bezeichnet werden. Zum zahmen Geflügel oder Kalbfleisch wird, wenn es in dieser Braise gar gemacht wird, der Saft von einigen Zitronen dazu gedrückt, bei Gänselebern eine Drittelbouteille Madeira-Sec, bei Wildpret oder Wildgeflügel Burgunder, und bei Fischen weißer Wein. Eine unerläßliche Bedingung ist es, daß Alles, was

in der Braise gar gemacht wird, gut hermetisch geschlossen sein muß. Wenn das jedesmalige Fleischstück oder das Geflügel darin gar gemacht worden ist, wird die Braise rein entfettet, der Fond oder die Essenz durch ein Haartuch geseiht, mit der sodann die Sauce angefertigt wird.

223. Gekochte Marinade. Marinade cuite.

Die im vorhergehenden Rezepte angeführten Kräuter werden mit einem halben Pfund Butter und drei Kochlöffeln Mehl lichtgelb geröstet, mit einem Quart gutem Essig, einer halben Bouteille weißem Wein und der noch nöthigen Fleischbrühe angerührt und eine halbe Stunde gut ausgekocht. Diese Marinade wird, wie später bezeichnet, zu allen Gattungen Fischen, die im Ofen gebraten werden, angewendet.

224. Feines Kräutchen zu Papilloten. Fines herbes pour les papilloles.

Zwei Eßlöffel voll fein gehackte Trüffeln, ebenso viel fein geschnittene Champignons, zwei Löffel fein geschnittene Schalotten, ein Löffel voll grüne Petersilie und eine Messerspitze dürre Kräuter werden mit vier Eßlöffeln voll feinstem Provencer-Oel, gut geschlossen, sehr langsam weich und kurz eingedämpft, dann mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Geflügel-Farce und einem Stückchen Glace gut verrührt und zu Papilloten, die später vorkommen werden, angewendet.

225. Trockene Braise. Un Mirepoix.

Einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilien, Wurzeln, Schalotten, ein Lorbeerblatt, einige Gewürznelken und Pfefferkörner, werden, nachdem Alles in Scheibchen geschnitten worden ist, mit einem halben Pfund in kleine Würfel geschnittenem, rohen Schinken und ebenso viel weißem Luftspeck nebst einem Viertelpfund Butter langsam gelb geröstet und sodann kalt gestellt. Das dressirte Geflügel wird mit dieser Braise auf allen Seiten belegt und in doppeltem, mit Oel bestrichenen Papier gut eingebunden und am Spieß im Safte gebraten.

226. Dürre, feine Kräuter. Herbes sèches en poudre, quatre epices.

Zwei Loth Muskatnüsse, zwei Loth Nelken, ein Loth weißer Pfeffer, ein Loth Cayenne-Pfeffer, ein Loth Muskatblumen, ein Loth grüne Lorbeerblätter, ein Loth Basilicum, ein Loth Thymian, (letztere drei werden zuvor in einem lauwarmen Ofen getrocknet), Alles dies wird sehr fein gestoßen, durch ein feines Haarsieb passirt und hierauf in einer blechernen Büchse, gut geschlossen, aufbewahrt.

227. Kurze Brühe. Court-Bouillon.

Sechs bis acht Stück große Zwiebeln, einige gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, einige Porri und eine Selleriewurzel werden rein geputzt, feinblätterig geschnitten, mit einem halben Pfund frischer Butter, einem Pfund klein würfelicht geschnittenen Specks in eine Casserolle gethan und zugedeckt,

ohne daß die Kräuter Farbe nehmen, langsam gedünstet; dann werden drei bis vier Maß leichte Fleischbrühe oder Wasser, eine halbe Maß Essig und eine Bouteille weißer Wein dazu gegossen, mit etwas Thymian, Basilicum und Pfefferkörnern gewürzt und zugedeckt, gut ausgekocht. Sobann durch eine Serviette passirt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die court-bouillon dient hauptsächlich zum Kochen großer Fische, welche noch später bezeichnet werden.

228. Feine Kräuter. Fines herbes.

Trüffeln, Champignons, Petersilie, Schalotten, von jedem ein Eßlöffel voll, werden in Butter gedünstet, in eine Porzellan-Schale gethan und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

229. Backteig oder Weinteig. Pâte à frire.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit weißem Wein und sechs Eßlöffeln voll feinstem Provencer-Oel dickflüssig abgerührt, etwas Salz beigegeben und mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eierklar leicht untermengt. Dieser Teig muß kurz vor dem Gebrauche angerührt werden. Alle Gegenstände, die aus demselben gebacken werden, müssen croquant und dadurch von angenehmem Geschmacke sein; wird der Teig nach dem Backen weich, so ist anzunehmen, daß derselbe nicht gehörig bereitet wurde, denn so einfach er zu machen scheint, so erfodert er doch einige Uebung.



4. Abschnitt.

Von den Püreen. Des Purées.

230. Püree von Champignons. Purée de champignons.

Ein Körbchen schöne weiße Champignons werden rein geputzt, gewaschen und mit einem Stück frischer Butter, ein wenig Wasser und dem Saft einer Zitrone einpassirt, dann auf ein reines Tuch gethan und fein gehackt. Während dessen läßt man ein Quart weiße Coulis mit der Champignon-Essenz und einem Quart Rahm unter beständigem Rühren zu einer ganz dicken Coulis einkochen, unter die man die feingehackten Champignons rührt; dieß Püree wird alsdann durch ein sehr reines weißes Haartuch gestrichen und in eine bain-marie-Casserolle gethan, oben mit etwas Geflügelglace begossen, damit das Püree keine Haut ziehen kann, und an bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird es ganz heiß gerührt, mit dem noch nöthigen Salz und einem Stückchen ganz frischer Butter bis zum angenehmsten Geschmacke gehoben und als Unterlage zu den späterhin bezeichneten Entrées gegeben. Dieses Püree verlangt viel Aufmerksamkeit und eine schnelle Behandlung, und zeichnet sich durch den feinen Geschmack besonders aus.

231. Püree von Trüffeln. Purée de truffes.

Ein halbes Pfund, wo möglich Perigord-Trüffeln, oder auch, wenn man viel Parures (Abschnitte) von denselben hat, werden fein geschnitten und mit einem Stück Butter, etwas Salz und Concassé einpassirt. Zwei Quart gute Espagnole wird sehr dick gekocht und mit den feingeschnittenen Trüffeln gut verrührt. Dieß Püree wird sodann durch ein Haartuch gestrichen, in eine bain-marie Casserolle gethan, oben mit Glace begossen und au bain-marie warm gestellt.

232. Püree von Geflügel. Purée de volaille.

Zwei Kapaunen werden am Spieß gebraten und dann kalt gestellt. Nach diesem werden die Brüste ausgelöst, alle Haut davon genommen und auf einem sehr reinen Schneidbrett fein geschnitten. Alle Abgänge davon werden in Stückchen gehauen, mit einer Maß guter weißer Fleischbrühe begossen, ausgekocht und dann diese Geflügelbrühe durch eine Serviette passirt. Hierauf macht man von einem Viertelpfund Butter und zwei Kochlöffeln voll Mehl eine Roux (Mehlschwitze), welche man mit dieser Geflügelbrühe anrührt, und auf einem Windofen unter beständigem Rühren mit einem Quart vorher schon abgekochten süßem Rahm zu einer dicken Coulis einkocht. Das feingeschnittene und nochmals gestoßene Kapaunenfleisch wird mit dieser Coulis gut verrührt und heiß durch ein Haartuch gestrichen. Dieß Püree wird hierauf in eine bain-marie Casserolle gethan, oben mit Geflügelglace begossen und warm gestellt. Beim Anrichten wird es gehörig gesalzen und mit einem Stückchen Schalen-Butter im Geschmack gehoben.

233. Püree von Fasanen. Purée de faisans.

234. Püree von Feldhühnern. Purée de perdrix.

235. Püree von Schnepfen. Purée de bécasses.

236. Püree von Wildenten. Purée de canards sauvages.

Alle diese werden dem Püree von Kapaunen gleich behandelt, nur ist zu beachten, daß sie mit brauner Glace und Concassé bis zum kräftigen Haut-Goût im Geschmacke gehoben werden müssen.

237. Püree von Krammetsvögeln. Purée de grives.

238. Püree von Lerchen. Purée d'alouettes.

239. Püree von Becassinen. Purée de bécassines.

Diese nachstehenden drei weichen in ihrer Anfertigung von den vorhergehenden dadurch ab, daß diese Vögel, wenn sie vom Spieße kommen, sammt den Knochen fein gestoßen werden. Die Sauce Espagnole wird dick eingekocht, mit dem Gestoßenen verrührt und ebenfalls durch ein Haartuch

gestrichen, wobei man aber besonders Acht haben muß, daß kein Beinchen ins Püree kommt. Das Vollenden schließt sich gleichfalls den Vorhergehenden an.

240. Püree von Sauerampfer. Purée d'oseille.

Ein Körbchen voll schöner Gartensauerampfer wird mehrmals gewaschen, damit ja kein Sand oder sonstiges Unreine dazwischen bleibt, fest ausgedrückt und mit einem Stück frischer Butter, bis keine Feuchtigkeit mehr da ist, abgedämpft, sodann werden zwei Kochlöffel voll Mehl daran gestäubt, mit guter Fleischbrühe angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick eingekocht. Hierauf wird das Püree in eine Sauce-Casserolle gethan, oben mit einem Löffel voll Glace begossen und kalt gestellt. Es wird sodann heiß gerührt, gehörig gesalzen und mit einer Liaison von fünf Eiern und einem Stückchen Schalen-Butter legirt.

241. Püree von Endivien. Purée de chicorée.

Sechs Stück schöne Häuptel Endiviensalat werden von ihren gröberen Stängeln befreit, von der Hand geschnitten, sehr rein gewaschen und abblanchirt, sodann mit frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und mit dem Schneidmesser fein geschnitten. Hierauf läßt man ein Stück Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt die geschnittene Endivie dazu und passirt sie eine Viertelstunde langsam, gießt hierauf ein Quart weiße Coulis nebst einem Quart guten Rahm dazu und rührt das Ganze sorgsam, daß es sich am Boden nicht anlegt, dick ein. Dieß Püree wird alsdann durch ein Haartuch gestrichen und in eine Saucen-Casserolle gethan, oben mit Glace begossen und au bain-marie warm gesetzt. Beim Anrichten wird es gehörig gesalzen und mit einem Stück Schalenbutter und etwas Muskatnuß bis zum lieblichsten Geschmack gehoben.

242. Püree von Carden. Purée de Cardons.

Die Carden werden, in Stücke geschnitten, abgebrüht, mit Salz abgerieben, in der Braise weich gesotten, sodann auf ein Tuch ausgehoben und fein geschnitten, hierauf mit einem Quart Beschamel gut verrührt, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch gestrichen. Sodann wird es in eine Saucen-Casserolle gethan, oben mit Glace übergossen und eine halbe Stunde zuvor im bain-marie wieder erwärmt.

243. Püree von Erbsen. Purée de pois secs.

Eine Maß dürre Erbsen werden gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, darin weich gesotten und dann so lange zurückgestellt bis sich die Erbsen gesetzt haben. Das Wasser wird sodann langsam abgegossen und die Erbsen durch ein Haarsieb oder Haartuch passirt. Hierauf wird eine Zwiebel fein geschnitten und mit einem Viertelpfund Butter gelb geröstet, dann wird ein halber Eßlöffel voll feine Petersilie hinzu gethan und noch ein wenig mit der Zwiebel geröstet. Die Erbsen werden nun nebst dem nöthi-

gen Salz, einem Stück frischer Butter und etwas Concassé über dem Windofen mit einigen Anrichtlöffeln voll kräftiger Jüs ganz heiß gerührt.

244. Püree von Linsen. Purée de lentilles.

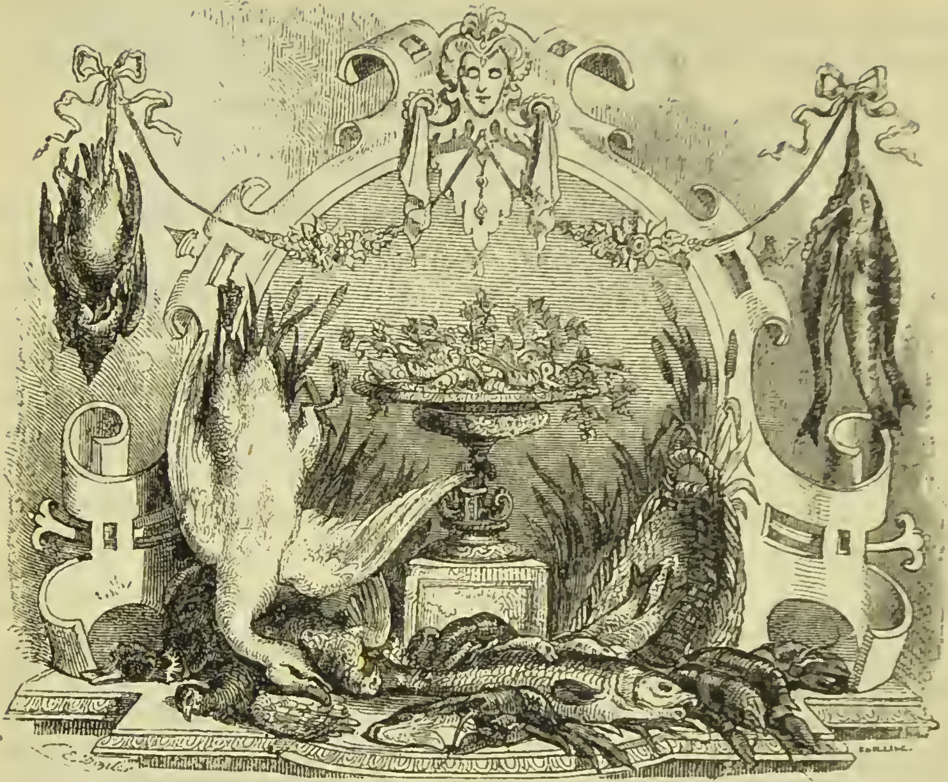
Dieses Püree wird ebenso wie das vorhergehende bereitet.

245. Püree von Kartoffeln. Purée de pommes de terre.

Man nimmt hiezu eine mehlige Gattung Kartoffeln, diese werden wo möglich im Dampf gar gesotten, dann geschält und jede Kartoffel sogleich durch ein Haarsieb passirt. Wenn alle Kartoffeln auf diese Art durch sind, werden sie in eine Casserolle gethan und mit dem nöthigen Salz, etwas geriebener Mußkatnuß, einem Viertelpfund sehr frischer Butter und kochendheißem Rahm auf dem Windofen zu einem zarten, schneeweißen Püree angerührt und sogleich angerichtet. Dieses Püree kann man auch statt des Rahmes mit Fleischbrühe anrühren, wozu man jedoch beim Anrichten oben darauf in Butter gelbbraun geröstete Zwiebeln gibt.

246. Zwiebel-Püree. Purée d'oignons.

Zehn bis zwölf Stück schöne weiße Zwiebeln werden feinblätterig geschnitten und mit einem Stück frischer Butter, einem Stückchen rohen mageren Schinken sehr weiß und weich gedünstet. Sobann wird ein Quart Beschamel nebst etwas Salz und eine Messerspitze voll weißen Pfeffer dazu gethan und durch ein Haartuch gestrichen. Es wird alsdann in eine bain-marie Casserolle gethan, mit etwas Glace begossen und au bain-marie warm gestellt.



5. Abschnitt.

Von den Farcen. Des Farces.

Wir gehen jetzt zu einem Abschnitt über, der einer der wesentlichsten und wichtigsten unserer umfangreichen Kochkunst ist; daher rathe ich einem jeden jungen Anfänger, dessen Interesse größtentheils dieses Buch gewidmet sein soll, bei diesem länger zu verweilen, und diesen Gegenstand ja nicht so gleichgiltig zu betrachten, denn bei einem großen Theil der Ragouts, aber hauptsächlich bei den warmen und kalten Pasteten, ist eine gut assaisonnirte und gehörig zusammengesetzte Farce eine der ersten Bedingungen und bezeichnet eben so gut wie die Saucen das in der Kochkunst ausgezeichnete Talent.

247. Semmel=Panade. Panade.

Drei Mundbrode werden gut abgerieben, jedes in vier Theile geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit drei Ragoutlöffel voll Consommé, einem Löffel voll weiße Coulis, einem Eßlöffel voll feingeschnittene Champignons genäßt, und auf schwachem Kohlenfeuer so lange abgerührt, bis es sich überall loslöst und einem feinen Teig gleich ist, dann werden zwei Eigelb dazu gethan und noch eine Minute abgearbeitet. Hierauf wird diese Panade auf einen Teller gethan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt.

248. Kalbs-Euter. Telines.

Zwei Kalbseuter werden von der Kalbsnuß (Noix de veau) geschnitten, gewaschen, in einer Braise weichgesotten, durch ein Drahtsieb passirt und wie das Vorhergehende auf einem Teller kalt gestellt.

249. Kapaunen-Farce. Farce de chapons.

Von einem Kapaun oder zwei schönen jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, das Fleisch von der Haut und den Nerven geschabt, gestoßen und durch ein Drahtsieb gestrichen. Nachdem also diese drei Theile so vorgerichtet sind, werden sechs Loth Panade, zehn Loth Kalbseuter und achtzehn Loth Kapaunenfleisch genommen. Hierauf wird das Brod und das Kalbseuter zusammen im Reibstein eine Viertelstunde gerieben, dann kömmt das Fleisch dazu und wird nochmals acht Minuten gerieben, nebst etwas Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß, dem Gelben von vier Eiern und noch zwei Eßlöffeln voll Beschamel. Es wird sodann aus dem Reibstein genommen, auf einen Teller gethan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier überdeckt und an einem kühlen Ort, oder noch besser auf Eis bis zum Gebrauche aufbewahrt. Man macht gewöhnlich, ehe man die Farce aus dem Reibstein nimmt, eine kleine Probe; nemlich man nimmt ein wenig und formt davon ein Klößchen, welches man in siedender Fleischbrühe einige Minuten läßt, ohne es jedoch kochen zu lassen. Wenn man es von einander schneidet, muß es sehr mollös und zart sein, und einen angenehmen Geschmack haben. Wäre die Probe jedoch zu fest, so müßte man noch etwas Beschamel, und im entgegengesetzten Falle noch ein bis zwei Eigelb dazu thun.

250. Fasanen-Farce. Farce de faisans.

251. Feldhühner-Farce. Farce de perdrix.

Diese werden ganz so wie die Kapaunenfarce bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß statt des Beschamels, mit einem Stückchen Glace eingekochte Espagnole und etwas Concassé genommen wird.

252. Kalbfleisch-Farce mit Nierenfett. Godiveau.

Ein Pfund Kalbfleisch von der Nuß (noix de veau), [oder besser die Filets, welche an dem Nierenbraten liegen (filets mignons),] wird fein geschnitten, mit ein und einem halben Pfunde extrafein geschnittenem Kern-Nierenfett untermengt und nochmals eine Zeit lang geschnitten. Hierauf kommt das Ganze in den Reibstein und wird mit dem nöthigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß so lange gestoßen, bis man weder das Fleisch noch das Fett mehr unterscheiden kann, es wird sodann herausgenommen und eine Stunde auf Eis gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird es nochmals in den Reibstein gethan, mit einem eigroßen Stückchen gewaschenen Eises nebst etwas fein geschnittenen und in Butter passirten Schalotten und vier ganzen Eiern so lange gestoßen, bis das Eis ganz zergangen ist; hierauf

wird es durch ein Drahtsieb passirt und an einem kühlen Orte, gut zugedeckt, aufbewahrt. Diese Farce muß, wenn sie gekocht ist, körnig, fein zitternd, und einen eigenen sehr angenehmen Geschmack haben.

253. Geflügel-Farce mit Nierenfett und Trüffeln. Godiveau de volaille aux truffes.

Bleibt in der Bereitung ganz wie die mit Kalbfleisch, nur daß hier Geflügel genommen wird, und statt der fein geschnittenen Schalotten werden drei bis vier Eßlöffel voll fein geschnittene Trüffeln beigegeben. Statt der Trüffeln kann man auch fein geschnittene Champignons beigeben, und statt dem zahmen Geflügel das Brustfleisch von Feldhühnern nehmen. Letztere drei entsprechen ganz dem feinen Gaumen und lassen nichts zu wünschen übrig.

254. Kalbfleisch-Farce auf eine andere Art. Farce de veau d'une autre manière.

Ein Pfund Kalbfleisch wird von allem Häutigen gelöst, sehr fein geschnitten, alsdann recht zart gestoßen und durch ein Drahtsieb passirt. Dazu kommen alsdann zwanzig Loth Semmelpanade und vierundzwanzig Loth sehr fein geschnittener und durch ein Drahtsieb passirter weißer Luftspeck, das nöthige Salz, Muskatnuß, fein geschnittene Schalotten und Petersilie, zusammen ein Eßlöffel voll, die aber zuvor schon einen Augenblick in Wasser abgekocht worden sind. Hierauf wird das Ganze wie eine Farce von Kapaunen, eine Viertelstunde recht zart mit sechs Eierdottern gestoßen und auf's Genaueste vermengt, sodann herausgenommen und in einer Schale mit Papier bedeckt aufs Eis gestellt. Es versteht sich von selbst, daß zuvor eine Probe gemacht werden muß.

255. Deutsche Farce oder Koch-Farce. Farce cuite de volaille.

Von einigen jungen Hühnern oder einem Kapaun wird alles Fleisch losgelöst, grobwürfelicht geschnitten, in eine Casserolle gethan und mit einem Stück Butter, Salz, Muskatnuß und ein wenig weißem Pfeffer auf schwachem Kohlenfeuer zehn Minuten geröstet. Hierauf wird das Fleisch herausgenommen und fein geschnitten, dann ein großes frisches Mundbrod abgerieben, in Stücke geschnitten und in die nämliche Casserolle gethan, nebst zwei Löffeln voll Bouillon und etwas fein geschnittener Petersilie, wo man es auf schwachem Kohlenfeuer langsam abtrocknet, bis es von dem Kochlöffel und der Casserolle sich loslöst. Dann wird ein gekochtes Kalbsenter genommen und nebst dem Hühnerfleische, der Panade und dem Gelben von fünf rohen Eiern im Reibstein sehr fein gerieben, und nochmals durch ein Haarsieb gestrichen. Zu bemerken ist, daß vom Fleisch, von dem Kalbsenter und der Panade, von jedem gleichviel sein muß. Die Farce wird sodann in eine Porzellanschale gethan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Diese angenehm schmeckende Farce wird stets zu Gratin gebraucht.

256. Gewöhnliche Koch=Farce. Farce cuite de veau.

Zwei Kalbsnieren sammt dem Fett, ein halbes Pfund Kalbfleisch nebst einem Viertelpfund weißen Luftspeck, alles würfelicht geschnitten, werden in eine Casserolle gethan und mit zehn Schalotten, etwas ganzer Petersilie, zehn Champignons, einem kleinen Kaffeelöffel voll dürren Kräutern, einer abgeschälten Trüffel, dem nöthigen Salz und vier Ragoutlöffel voll Fleischbrühe, gut zugedeckt, auf Kohlenfeuer weich und kurz eingedämpft, jedoch ohne daß es sich am Boden der Casserolle gefärbt hat. Das Fleisch wird dann mit einem Schaumlöffel auf ein Schneidbrett gethan und fein geschnitten. Ein Mundbrod wird abgerieben, in Milch oder kalter Fleischbrühe eingeweicht, fest ausgedrückt und in derselben Casserolle sammt dem zurückgebliebenen Fett auf dem Feuer abgerührt; das unterdessen fein geschnittene Fleisch wird nebst zwei ganzen Eiern dazu gethan und zusammen im Reibstein fein gestoßen, mit dem etwa noch fehlenden Salz gehörig assaisonnirt und durch ein Drahtsieb passirt. Diese Faree wird hierauf, in einem irdenen Gefäß, gut zugedeckt, bis zum Gebrauche aufbewahrt.

257. Geflügel=Farce mit Krebsbutter.
Farce de volaille au beurre d'écrevisses.

Das aus aller Haut gelöste Brustfleisch von zwei alten fetten Hühnern wird fein geschnitten, gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf werden zwanzig Loth von diesem Fleisch mit acht Loth Semmelpanade, wobei jedoch keine Champignons sein dürfen, nebst sechzehn Loth Krebsbutter (siehe Krebsbutter, 3. Abth. 2. Abschnitt) im Reibstein mit dem nöthigen Salz, etwas geriebener Mußkatnuß und dem Gelben von drei Eiern recht fein eine Viertelstunde gerieben und sodann ebenfalls eine kleine Probe gemacht; diese Faree muß eine schöne rothe Farbe, und einen zarten, angenehmen Krebsgeschmack haben. Sie wird ebenfalls an einem kühlen Orte aufbewahrt.

258. Hechten=Farce. Farce de brochets.

Einige Filets von Hechten werden zart gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen. Mundbrod wird abgerieben, in Stücke geschnitten, in Milch einige Minuten eingeweicht und in einer Serviette fest ausgedrückt. Hierauf werden zwanzig Loth Hechtenfleisch, zwölf Loth Brod und zwölf Loth sehr frische Butter genommen; das Fleisch und das Brod wird zehn Minuten gestoßen, dann kömmt die Butter dazu und wird noch einige Minuten gestoßen, sodann wird das nöthige Salz, eine Messerspitze dürre Kräuter, etwas geriebene Mußkatnuß, ein Kaffeelöffel voll fein geschnittene und abblanchirte Petersilie, das Gelbe von drei Eiern und zwei Eßlöffel voll Beschamel dazu gethan, und einige Minuten gut durcheinander gerieben. Es wird hierauf herausgenommen, in eine Terrine gethan, gut zugedeckt und kalt gestellt. Auf die nämliche Weise werden die Farcen von Karpfen, Forellen, Aalen und Schellfischen gemacht.

259. Farce von Karpfen=Milchner. Farce fine de laitances de carpes.

Zwanzig Loth gut ausgewässerte und im Salzwasser abblanchirte Karpfen=Milchner werden auf einem Tuche abgetrocknet und zehn Minuten lang in zwölf Loth frischer Butter mit zwei Kaffeelöffeln voll fines herbes, etwas Salz und Muskatnuß mijotirt und sodann kalt gestellt. Zwei frische Mundbrode werden abgerieben, in Milch eine Minute lang geweicht, im Tuche fest ausgedrückt und sodann die Karpfen=Milchner mit zwölf Loth von diesem Brode nebst dem Gelben von vier Eiern und zwei Eßlöffeln voll Beschamel eine Viertelstunde im Reibstein recht fein gerieben. Diese Farce wird ebenso, wie die vorhergehenden, bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte mit Papier zugedeckt, aufbewahrt.

260. Sardellen=Farce. Farce d'anchois.

Ein Viertelpfund ausgewässerte, rein geputzte und aus den Gräten gelöste Sardellen werden mit vier Loth frischer Butter, zwei Kaffeelöffeln voll fines herbes, etwas geriebener Muskatnuß mijotirt und mit etwas Krebsbutter, fünf Loth Semmelpanade und dem Gelben von drei Eiern sehr fein und zart gerieben, sodann in eine Porzellan=Schale gethan, mit einem mit Butter bestrichenem Papiere gedeckt und an einem kalten Orte aufbewahrt. Ebenso wird die Farce von Häringen, geräuchertem Lachs und Sardinen bereitet.

261. Feine Krebs=Farce. Farce fine d'écrevisses.

Ein Mundbrod wird abgerieben, in vier Theile geschnitten und in kalter Milch einige Minuten geweicht, sodann in einem reinen Tuch fest ausgedrückt und auf einen Teller gethan.

Von zwanzig Krebsen werden acht Loth Krebsbutter bereitet, die Schweife nebst den Scheeren werden ausgelößt, gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf werden zwölf Loth Semmeln, das Krebsfleisch und die Krebsbutter in den Mörser gethan und nebst etwas Salz, Muskatnuß, dem Gelben von vier Eiern und ein wenig Beschamel recht fein und zart gestoßen und dem vorhergehenden gleich, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der nämlichen Zubereitung unterliegen die Farcen von Crevetten und Homards.

262. Feine Trüffel=Farce. Farce fine aux truffes.

Zwölf Loth fein geschnittene und in Butter passirte (mijotirte) Trüffeln, acht Loth Butter, acht Loth Semmelpanade werden zusammen mit etwas Salz, einem halben Kaffeelöffelchen feine dürre Kräuter nebst dem Gelben von vier Eiern im Reibstein sehr fein und zart gerieben, dann durch ein Haarsieb gestrichen und gut zugedeckt, kalt gestellt.

Die Farcen zu allen Gattungen kalter Pasteten werden später bei diesen vorkommen, denn es ist nöthig, hievon einen eigenen Abschnitt zu machen.



6. Abschnitt.

Von den Ingredienzen zu den kleinen Ragouts.
Des Ingrédiens pour les petits Ragoûts.

263. Kalbs-Milchner. Ris de veau.

Die zu dem Ragout bestimmten, wo möglich sehr weißen Brieschen werden aus den Röhrchen gelöst, in eine flache Casserolle gethan, hinreichend frisches Wasser darauf gegossen, an die Ecke des Windofens gestellt, und langsam erwärmt, dann wieder abgegossen, nochmals frisches Wasser darauf gethan, und so muß es wenigstens vier bis fünfmal geschehen; denn durch das öftere Abwässern zieht sich alles darin enthaltene Blut heraus, und die Brieschen erscheinen zuletzt ganz weiß. Wenn dieß erreicht ist, wird nochmals frisches Wasser darauf gegossen und auf dem Windofen zwei Minuten lang schnell steifgekocht; sie werden nun aus diesem wieder in's frische Wasser gethan und darin abgekühlt. Hierauf werden sie auf ein Tuch gelegt und in Zoll dicke Stückchen rein geschnitten, dann in der weißen Braise vier Minuten weich gekocht. Man läßt sie nun in der Braise erkalten und gibt sie sodann zu den übrigen Ingredienzen.

264. Hahnenkämme. Crêtes de coqs.

Einige Dutzend Hahnenkämme, je nachdem man sie nöthig hat, werden unten, wo sie vom Kopf geschnitten sind, und an den Spitzen ihrer Zacken sauber abgestutzt, in eine Casserolle gethan, mit frischem Wasser an die Ecke des Windofens gestellt und mit einem Kochlöffel beständig darin umgerührt, bis das Wasser so heiß geworden ist, daß sich das feine Häut-

chen zwischen den Fingern leicht abstreifen läßt, wobei man besonders Acht haben muß, daß man diesen Grad der Hitze nicht übersieht, sonst sind die Kämme verbrüht, die Haut läßt sich nicht mehr abstreifen, und das Blut, welches noch darin, ist gestockt, geht nie mehr heraus und die Kämme sind als mißrathen zu betrachten. Wenn von jedem einzelnen Kamm das Häutchen mit Salz abgestreift ist, werden sie ins frische Wasser geworfen und dann an einen warmen Ort gestellt, daß das Wasser immer langsam lauwarm wird; das Wasser wird hierauf fünf- bis sechsmal und zwar von Stunde zu Stunde frisch darauf gegeben, bis die Hahnenkämme ganz weiß geworden sind. Sie werden sodann in der Braise mit dem Saft einer halben Zitrone langsam weich gekocht.

265. Hahnen-Nierchen. Rognons de coqs.

Diese werden rein gewaschen, und einige Stunden gut ausgewässert, dann einige Minuten in der Braise mit etwas Zitronensaft weich gekocht.

266. Champignons. Champignons.

Man wählt hiezu die kleinen festen Champignons, welche, nachdem der Stiel abgeschnitten worden, sehr rein gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet und dann mit einem scharfen kleinen Messer abgedreht werden. Zuvor aber hat man ein Viertelpfund frische Butter mit einem Ragout-Löffel voll weißer Fleischbrühe, ein wenig Salz und dem Saft einer Zitrone aufkochen lassen, wo sodann jeder Champignon sogleich hineingeworfen wird; wenn also alle Champignons geschält sind, läßt man sie auf dem Windofen einige Minuten aufkochen, wo man sie einigemal überschwingt; sie werden sodann mit einem Schaumlöffel in eine Porzellan-Schale gethan, mit derselben Butter übergossen und mit einem rundgeschnittenen weißen Papier, daß keine Luft eindringen kann, welche sie leicht bräunt, genau bedeckt.

267. Trüffeln. Truffes.

Die besten Trüffeln sind unstreitig die, welche aus dem südlichen Frankreich kommen und die theils in Bouteillen, theils in blechernen Büchsen nach allen Ländern versendet werden. Die Trüffeln aus der Gegend von Perigord haben jedoch noch vor denen aus der Charente und der Dauphiné den Vorzug; diese ersteren haben eine glatte dünne Schale und eine röthliche Erde; wenn man sie durchschneidet, so sind sie ganz schwarz und haben weiße Adern, auch der Geruch ist feiner und aromatischer. Die deutschen Trüffeln stehen ihnen bei weitem nach, denn ihr Aroma ist nicht so gut. Die italienischen Trüffeln, vorzüglich die Piemonteser, haben einen widerlichen, dem Knoblauch ähnlichen Geruch und sind nicht sehr beliebt.

Die zu irgend einem Gerichte bestimmten Trüffeln werden in's kalte Wasser gelegt und mit einer steifen Bürste die daran hängende Erde ganz rein, bis die Trüffel ganz schwarz erscheint, abgebürstet und in's frische Wasser gethan. Sie werden hierauf auf ein Tuch gelegt und mit einem

scharfen Messer dünn abgeschält, sodann in irgend einer beliebigen Form geschnitten und in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter und etwas Salz sautirt, dann mit noch einem Stückchen Glace geschwungen und ganz heiß zu den bestimmten Ragouts gethan, damit sie ihr Aroma dem Ragout mittheilen.

268. Ochsengaumen. Palais de boeuf.

Die oberen Gaumen werden rein gewaschen und dann mit frischem Wasser auf das Feuer gestellt, bis dieses so heiß geworden ist, daß sich das dünne Häutchen abstreifen läßt. Sie werden sodann wieder ins frische Wasser gelegt, gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet, unten die blutigen Theile abgeschnitten und dann in einer Braise sehr weich gekocht. Man schneidet sie in beliebige Stückchen.

269. Morcheln. Morilles.

Die beste Art derselben sind die sogenannten Spitzmorcheln. Man schneidet diese unten rein ab und wässert sie sehr oft im warmen Wasser aus, welches mit vieler Vorsicht geschehen muß, damit ja kein Sand darin bleibt. Sie werden sodann abgetrocknet und mit guter Fleischbrühe, Zitronensaft, Salz, einem Lorbeerblatt und einer Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, weich gekocht.

270. Artischocken. Artichauts.

Die frisch abgeschnittenen Artischocken werden aus all' ihren Blättern gelöst, die Böden von allen Seiten rein zugeschnitten, mit Zitronensaft gut eingerieben, daß sie schön weiß werden, und dann in der Braise mit einem Glas weißen Wein weich gekocht.

271. Oliven. Olives.

Eine halbe Maß schöne grüne Oliven werden aus ihren Steinen gedreht, so zwar, daß wenn dieser heraus ist, die Olive ihre natürliche Form wieder hat. Sie werden im Wasser einige Minuten blanchirt, und, nachdem man sie wieder gut abgetrocknet hat, zu den späterhin bezeichneten Ragouts gegeben. Die Oliven kommen zu uns in Oel oder Salzwasser in Gläsern eingemacht; hier sind jedoch die im Salzwasser schönen grünen Oliven verstanden. Die in Oel eingemachten sind meistens mit Sardellen und Kapern gefüllt und werden stets auch so genossen.

272. Glacirte Zwiebeln. Oignons glacés.

Vierzig bis fünfzig Stück kleine weiße Zwiebeln werden rein geschält, mit einigen Löffeln voll Kalbfleischjüs, zwei Loth Zucker, etwas Salz und vier Loth Butter weich und kurz gedämpft, bis die Zwiebeln schön gelbbraun und glänzend erscheinen.

273. Geflügellebern. Foies de volaille.

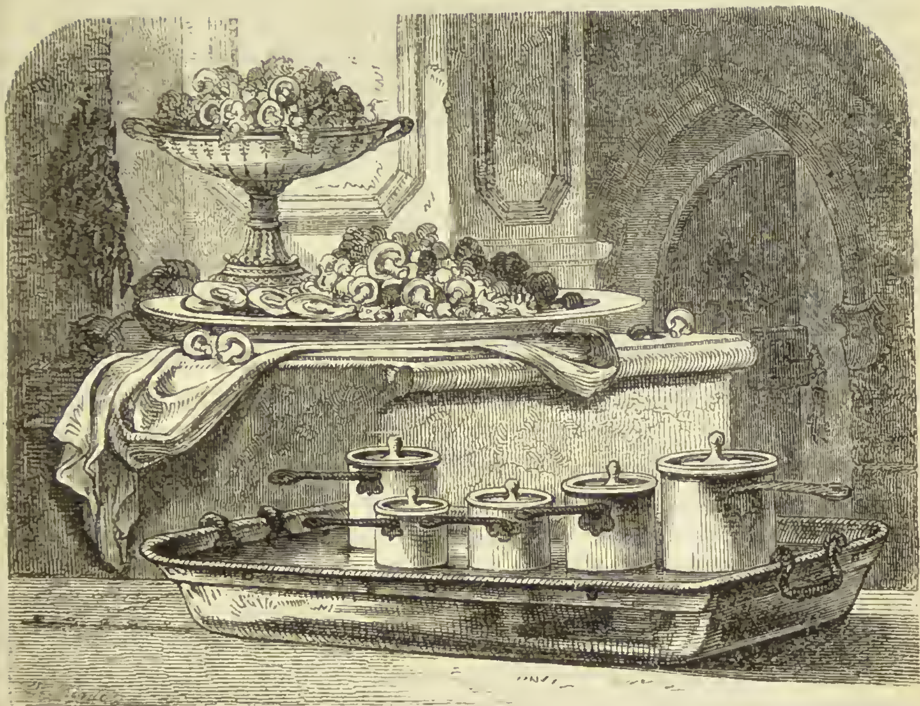
Die Lebern von jungen Hühnern, Kapaunen, wenn man deren hinreichend hat, werden von einandergeschnitten, rein gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt und eine Minute abgekocht, dann mit frischem Wasser abgekühlt, auf ein Tuch gelegt und von allen Seiten nett zugeschnitten, dann auf einem Teller, gut zugedeckt, kalt gestellt.

274. Austern. Huitres.

Die Austern werden aufgemacht, aus ihren Schalen genommen, mit ihrem eigenen Wasser und etwas Zitronensaft abblanchirt, dann geseiht, der Bart davon gethan, und bis zum Gebrauche zugedeckt bei Seite gestellt.

275. Kastanien. Marrons.

Die Kastanien werden abgeschält, in kochendes Wasser gethan, zugedeckt, nach einigen Minuten herausgethan, mit einem Tuch die zweite Schale abgestreift und in's kalte Wasser gelegt. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauch werden sie auf einem Tuche abgetrocknet, eine an die andere in eine flache Casserolle gelegt, gesalzen, mit etwas gestoßenem Zucker bestreut, etwas Butter und Rindfleischjüs dazu gethan und, gut zugedeckt, auf Kohlenfeuer langsam weich und ganz schön lichtbraun gedünstet.



7. Abschnitt.

Von den kleinen Ragouts. Des petits Ragoûts.

Unter kleinen Ragouts versteht man Gerichte, welche nie für sich allein gegeben, sondern nur als Unterlage dienen und zugleich das Gehaltvolle und Reiche bezeichnen. Deßhalb wird auch stets ein wohlgelungenes Ragout als die höchste Vergleichungsstufe des guten und feinen Geschmackes angesehen, und man erkennt im ersten Augenblicke den in seinem Fache ausgebildeten Künstler. Sie erscheinen stets bei großen Fleischstücken, Fischen, bei zahmem und wilden Geflügel, wie auch in Butterteigpasteten, Brod= und Reiskrusten.

Eine zweite Art dieser kleinen Ragouts sind die Salpicons; diese sind zusammengesetzt, wie die vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß Alles kleinwürflicht geschnitten und die Sauce kräftiger und kürzer eingekocht wird. Sie dienen zum Füllen aller Gattungen kleiner Pastetchen, zu den verschiedensten Croquetten, zum Füllen kleiner silberner oder Meermuscheln, wie auch zu den verschiedensten Farces timbales, sowohl von Fleisch, Fischen, zahmem oder wildem Geflügel.

276. Ragout Providence. Ragoût à la providence.

Kleine Stückchen Bratwürste, ebenso viel würflicht geschnittenes Dürrfleisch, Champignons, kleine rundgedrehte Trüffeln, Hahnenkämme und Nier=

chen, ein Eßlöffel voll feine Kapern werden auf die im Abschnitt 6. beschriebene Weise, von jedem eine Obertasse voll, bereitet, auf einem Tuche gut abgetrocknet und zusammen in eine Casserolle gethan. Zwei Quart guter Espagnole, die Essenz von dem Fleischstücke, wozu dieses Ragout gegeben werden soll, nebst einem Glas Bordeaux werden zusammen dickfließend eingekocht, mit dem Saft einer halben Zitrone im Geschmack gehoben, und durch ein Haartuch über die bezeichneten Ingredienzen gepreßt, oben mit fließender Glace dünn übergossen und au bain-marie warm gestellt. Dieses Fein-Ragout muß sich durch einen kräftigen, etwas piquanten Geschmack auszeichnen. Die Bratwürste werden wie zum Ragout Chipolata bereitet, das Dürrfleisch wird gesotten, kalt gestellt, und dann zu halben Zoll großen Carreaux geschnitten.

277. Ragout Chipolata. Ragoût à la chipolata.

Weiße Rüben, gelbe Rüben, von jedem eine Obertasse voll, werden in Form von Oliven geschnitten, dann abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und mit Consommé, etwas Salz und einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz gekocht. Zwei Dutzend schöne Kastanien werden abgebrüht, ganz weich gedünstet und dreißig Stück kleine Zwiebelchen schön glacirt. Zwei Paar Bratwürste werden noch roh fingerdick durchbunden, daß es kleine runde Klößchen gibt; in Bouillon gar gemacht und rein abgeschält. Alle hier benannten Ingredienzen kommen nebst einer Obertasse voll kleiner Champignons (siehe Bereitung der Champignons Abschn. 6.) in eine Sauce-Casserolle. Die nöthige Sauce Espagnole wird mit einem Stück Glace und etwas Fleisch-Essenz sehr rein und gebunden eingekocht, gut assaisonirt und durch ein Haartuch über die bezeichneten Ingredienzen gepreßt. Zwölf Stück kleine Artischokenböden können ebenfalls beigegeben werden.

278. Ragout Financier. Une Financière.

Zwei Paar schöne Kalbsmilchner, zwanzig Stück Hahnenkämme, eine Obertasse voll Hahnennierchen, deßgleichen kleine feste Champignons und eben so klein rund geschnittene Trüffeln, werden, jedes für sich, nach den Nummern im Abschnitt 6. bereitet, sodann auf ein Tuch gelegt und zusammen in eine Sauce-Casserolle gethan. Unterdessen wird mit dem dritten Theil einer Bouteille Madeira Sec, der nöthigen Fleischessenz und zwei Quart brauner Coulis eine, rein von allem Fett und Schaum gekochte kräftige spanische Sauce bereitet, die nach ihrer gehörigen Einkochung, bis sie sich etwas dickfließend vom Löffel spinnt, über die bezeichneten Ingredienzen durch ein feines Haartuch gepreßt wird. Beim Anrichten werden gegen zwanzig Stück mit zwei Kaffeelöffeln dressirte und in Fleischbrühe abgekochte Geflügel-Klößchen zu dem Ragout gethan. Die Kalbsmilchner werden in Zoll starke Würfel geschnitten.

279. Feines Ragout à la Toulouse. Ragoût à la Toulouse.

Alle oben angeführten Ingredienzen werden auf die nämliche Art und in demselben Quantum bereitet. Dann werden zwei Quart weiße

Coulis mit einigen Löffeln voll Geflügel=Essenz rein und bis auf anderthalb Quart eingekocht, mit einer Liaison von vier bis fünf Eiern gebunden, mit dem Safte einer halben Zitrone und einem Stück weißer Geflügel=Glace noch bis zum Angenehmen im Geschmack gehoben und hierauf durch ein weißes reines Haartuch darüber gepreßt und oben mit einem Eßlöffel voll weißer Fleischbrühe begossen. Die nämliche Anzahl Geflügel=Klößchen werden beim Anrichten dazu gegeben.

280. Ragout Godard. Une Godard.

Dieses Ragout wird gewöhnlich nur zu großen Stücken gegeben und aus diesem Grunde müssen alle Ingredienzen größer bleiben. Zwölf Stück schöne Artischockenböden, deßgleichen zwölf Stück kleine Kalbsbrieschen (Milchner), die nämliche Anzahl mit zwei Eßlöffeln gemachter Geflügel=Klößchen, einem Ragout=Löffel voll Krebsschweifchen, deßgleichen Hahnenkämme, nebst zwölf Stück in Scheiben geschnittenen Trüffeln und eine Tasse voll Hahnen=Nierchen wären also die Bestandtheile dieses Ragouts. Die Brieschen, Artischocken, überhaupt alle hier angeführten Ingredienzen werden den vorhergehenden gleich bereitet, und mit einer sehr kräftigen, gut mit Fleisch=Essenz und Madeira rein ausgekochter und mit dem Safte einer Zitrone im Geschmacke gehobenen braunen Sauce, mit Rücksicht auf das Volumen der Bestandtheile, in Verbindung gebracht.

281. Ragout Monglas. Ragoût à la Monglas.

Ein Kapaun oder besser noch ein Fasan wird in seinem Saft am Spieß gebraten und sodann kalt gestellt. Eine schöne Gansleber wird in der Braise mit Madeira weich gekocht. Acht Stück große Champignons werden auf die schon bekannte Art bereitet, ebenso sechs Stück sehr schwarze Trüffeln mit Madeira und einem Stückchen Glace gar gedämpft. Wenn nun diese vier Bestandtheile erkaltet sind, werden sie, jedes für sich, in halb Zoll lange Filets, in der Dicke eines Federkiels, rein und nett geschnitten. Währenddem wird die Braise von der Gänseleber rein entfettet und die Abgänge des Fasans oder Kapauns in Stückchen zerhauen und darin gut ausgekocht. Diese Essenz wird nun durch eine reine Serviette passirt, nochmals rein entfettet und mit einem kleinen Schöpflöffel voll brauner Coulis vermengt, die man an der Ecke des Windofens sehr rein aus Schaum und Fett kochen läßt. Wenn dieß erreicht ist, wird sie nebst einer halben Flasche Champagner über einem starken Windofen schnell eingekocht, bis sie etwas dickfließend vom Löffel läuft. Sie wird sodann auch mit dem Safte einer halben Zitrone angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über die Ingredienzen gepreßt.

282. Ragout=Chambord. Une Chambord.

Achtzehn Stück schöne Krebse werden in Wein gar gekocht und sodann die Scheeren und Schweife ausgebrochen, jedoch daß die Krebse in ihrer natürlichen Gestalt bleiben. Acht Stück Kalbsmilchner werden schön fein ge=

spickt und glacirt, acht Stück schöne Trüffeln in Madeira-Sec und einem Stückchen Glace gedämpft und sodann in Scheiben geschnitten. Vierundzwanzig Stück Champignons werden einpassirt, ebenso die gleiche Zahl Hahnenkämme. Zwölf Stück Geflügelklößchen werden in einem Löffel schön geformt und in einem mit Butter bestrichenen Plat à sauté nebeneinander gelegt, dann mit fein ausgestochenen Trüffeln geschmackvoll garnirt und langsam zur gehörigen Zeit in kochender Fleischbrühe gar gemacht. Mit diesen Ingredienzen wird nun das dazu bestimmte Fleischstück oder Fisch geschmackvoll garnirt und mit einer sehr kräftig mit gutem Rheinwein bereiteten, braunen Sauce leicht maskirt. Dieses Gericht wird jedoch später noch in seinem Abschnitt genauer bezeichnet werden.

283. Weißes Ragout. Ragoût à la reine.

Zwanzig Stück schöne Hahnenkämme, ebenso viel Champignons, eine Obertasse voll Hahnen-Nierchen und zwei Paar schöne Kalbsmilchner werden, wie im Abschnitt von den Ingredienzen angeführt ist, bereitet. Währenddem läßt man drei Quart weiße Coulis mit einem Schöpflöffel voll Geflügelbrühe an der Ecke des Windofens langsam kochen, bis keine Unreinigkeit und Fett mehr aufsteigt; diese wird sodann über einem starken Windofen bis auf eine halbe Maß schnell eingekocht, eine Minute vom Feuer gestellt und dann mit einer Liaison von sechs Eierdottern legirt, mit dem Safte einer Zitrone und dem noch nöthigen Salz im Geschmacke gehoben und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepreßt; die hier angeführten Ingredienzen werden gut abgetrocknet, dazu gethan und unter leichtem Schwingen mit der Sauce vermengt. Oben darauf wird etwas weiße Geflügel-Glace gegossen.

284. Matrosen-Ragout. Ragoût à la matelote.

Dieses Ragout ist zusammengesetzt aus dreißig Stück schön glacirte Zwiebeln (siehe Abschnitt 6. von den Zwiebeln), ebenso viel Champignons, ein Pfund geräuchertes, weich gesottenes und in kleine, Zolllange Stückchen geschnittenes Dürrfleisch, wo möglich von der Brust, und gegen vierundzwanzig Stück kleine, in halb Zoll große Würfel geschnittenes und in frischer Butter goldgelb gebackenes Weißbrod, welches jedoch erst beim Anrichten darauf kömmt. Drei Quart braune Coulis werden mit einer halben Bouteille Burgunder, einigen Löffeln voll Rindfleischjüs, zuvor an der Ecke des Windofens rein ausgekocht, dann wenn dieß erreicht ist, über starkem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren bis auf zwei Quart eingekocht, dann mit dem Safte einer Zitrone, einem halben Kaffeelöffel voll Zucker und dem etwa noch fehlenden Salz im Geschmacke erhöht und über die bezeichneten Ingredienzen in eine Sauce-Casserolle gepreßt. Dieses Ragout muß einen angenehmen, kräftigen und etwas piquanten Geschmack haben.

285. Ragout Macédoine. Ragoût à la Macédoine.

Dieses Ragout besteht aus einer Zusammensetzung junger Gemüsearten,

welche, wo möglich, die ersteren im Frühjahre, oder im Winter aus den Treibhäusern genommen werden sollen, denn nur dadurch gewinnt es sehr an materiellem Werthe und das Erscheinen wird stets willkommen sein.

Junge gelbe Rübchen, weiße Rüben, grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, abgezogene Saubohnen, ganz kleine, weiße Zwiebelchen und Artischockenböden wären also die Ingredienzen, welche dazu genommen werden. Die gelben Rüben, weißen Rüben und Artischockenböden werden in kleine Spitzweckchen geschnitten, im Wasser abblanchirt, mit einem Stückchen Butter, Zucker, Salz und etwas weißer Fleischbrühe weich gedünstet. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen getheilt und im Wasser mit etwas Salz weich gekocht, ebenso die Spargel, die, soweit sie grün sind, in Viertelszoll lange Stückchen geschnitten werden. Die Saubohnen werden mit Butter, ein wenig Salz und Zucker weich gedünstet, ebenso die kleinen Zwiebeln. Wenn nun alle hier angeführten Ingredienzen, von jedem eine Obertasse voll, so beendet und in schöner Form weich sind, werden sie auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Unterdessen hat man die nöthige Quantität weiße Sauce mit einem Theil Hühnerbrühe dickfließend eingekocht, welche man mit einer Liaison von sechs Eierdottern legirt, mit dem Saft einer Zitrone, dem noch fehlenden Salz und einem Stückchen Geflügel-Glace angenehm abschärft und sodann durch ein Haartuch in eine etwas flache Casserolle preßt. Sämmtliche Ingredienzen werden dann dazu gegeben und durch leichtes Schwingen vorsichtig untermengt. Oben darauf gibt man etwas Geflügel-Essenz und stellt es au bain-marie warm.

Das hier oben angeführte Ragout wird auch an Fasttagen gegeben, wo jedoch anstatt der weißen Coulis eine Beschamel, (siehe Fasten-Beschamel, 2. Abschnitt, 1. Abtheilung) genommen wird.

286. Fein Ragout Salpicon. Salpicon.

Diese Ragouts erscheinen stets in klein geschnittenem Zustande und werden, wie schon gesagt worden ist, nie als Unterlage gegeben, sondern bilden theils in Muscheln oder Pastetchen, theils gebacken ein eigenes Gericht. Kalbsmilchner, geräucherte und gekochte Ochsenzungen, Trüffeln, Champignons werden von jedem gleiche Theile bereitet, zu kleinen Würfeln geschnitten und mit Glace und einem Glas Madeira, kurz eingekochter, kräftiger, brauner Sauce, mit Rücksicht auf die Ingredienzen, behutsam untermengt, oben mit Glace begossen und au bain-marie warm gestellt.

287. Fein Ragout für Gourmands. Salpicon gourmand.

Zu diesem gehören ein Viertelpfund Perigord-Trüffeln, vier Stück Ruttenlebern (Aalraupen), vier bis sechs Stück Karpfen-Milchner, vier Loth gut ausgewässerte Sardellen, zwanzig Stück Champignons, der achte Theil einer gekochten, geräucherten Ochsenzunge, dreißig bis vierzig Krebsschweifchen und fünfzig Stück Austern. Alle hier angeführten Ingredienzen werden auf die schon öfters gesagte Art und Weise, wie im Abschnitt 6. zu ersehen ist, gar gemacht; wenn sie kalt geworden sind, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, jedes für sich zu ganz kleinen, gleichen Würfeln geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Sodann werden zwei Quart gute, weiße Sauce mit

einem Stück weißer Geflügel=Glace und einer halben Bouteille Champagner auf starkem Feuer bis auf ein Quart gut eingekocht, dann eine Minute vom Feuer gestellt und hierauf mit einer Liaison von sechs Eierdottern gebunden, mit dem Safte einer Zitrone im Geschmacke gehoben und durch ein Haartuch über die bezeichneten Ingredienzen gepreßt, oben mit Glace begossen und au bain-marie bis zum Gebrauche warm gestellt.

288. Fein Austern=Ragout. Ragoût fin aux huitres.

Hundert Stück Austern werden sammt den Schalen rein gewaschen, dann aufgemacht, die Austern sammt ihrem Wasser in eine Casserolle gethan und mit etwas Zitronensaft und weißem Wein schnell abgekocht. Sodann werden die Austern in ein feines Sieb gegossen und die Essenz mit zwei Quart weißer Coulis auf Kohlenfeuer zu einem Quart dick eingekocht und dann mit einer Liaison von fünf Eierdottern gebunden, mit dem noch nöthigen Salz, einer kleinen Prise Cayenne=Pfeffer und einem Stückchen Schalen=Butter angenehm gewürzt und durch ein Haartuch in eine Sauce=Casserolle gepreßt. Die Austern werden auf ein Tuch gelegt, der Bart oder das Schwarze abgelöst, mit der Sauce durch leichtes Schwingen untermengt, oben mit etwas Glace begossen und au bain-marie warm gestellt.

289. Gemischtes, weißes Ragout. Un Ragoût melé.

Zwei Paar Kalbsmilchner, dreißig Stück schöne Champignons, vierundzwanzig Stück Hahnenkämme und ebenso viel Geflügelklößchen, werden jedes für sich bereitet und zusammen in eine Sauce=Casserolle gethan. Unterdessen läßt man zwei Quart weiße Sauce mit einem Quart guter Geflügelessenz von der Seite des Windofens rein aus Schaum und Fett kochen und sodann bis sie dickfließend vom Löffel läuft über dem Windofen einrühren. Sie wird hierauf mit dem Gelben von vier Eiern und einem Stückchen Schalenbutter legirt, mit dem Safte einer halben Zitrone angenehm gesäuert, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch über die Ingredienzen gepreßt, oben mit etwas Geflügel=Bouillon übergossen, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bilden kann und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt.

290. Trüffel=Ragout. Ragoût aux truffes.

Sechs bis acht Stück schöne Perigord=Trüffeln werden gut gereinigt, geschält, rondirt, sodann in runde Scheiben geschnitten und mit Butter in einer Schwung=Casserolle eingerichtet. Zwei Quart sauce espagnole werden mit der Essenz, zu dem dieses Ragout bestimmt ist, sei es Geflügel, Wildpret oder Kalbfleisch nebst den Trüffelschalen eine halbe Stunde rein ausgekocht, dann über dem Windofen unter beständigem Rühren mit einer halben Bouteille Madeira=Sec bis sich die Sauce dickfließend vom Löffel spinnt, bis zum kräftigen Geschmack eingekocht. Die Abgänge, die beim Rondiren der Trüffeln abfallen, werden fein gehackt, zu den Trüffeln gethan und über dem Windofen geschwungen, dann die Butter abgegossen, die Sauce darüber gegossen, nochmals aufgekocht und bis zum Gebrauche in

einer Saucen-Casserolle au bain-marie warm gestellt. Dieses kostspielige, feine Ragout dient als Ragout zu allen Filets von Geflügel, Grenadins, Escalopes, gespickten Kalbsbrieschen und Fricandeaux.

291. Champignon-Ragout. Ragout aux champignons.

Feste, weiße Champignons werden gewählt, die Stiele abgeschnitten, mehrmals gewaschen, geschält und mit einem Stück frischer Butter, dem Safte einer Zitrone, etwas Wasser und Salz eine Viertelstunde gedünstet bis dieselben gar und recht weiß geworden sind. Die nöthige braune auch weiße Coulis, je nachdem zu welcher Fleischgattung sie gegeben werden soll, wird über dem Windofen dickfließend eingekocht, gehörig gesalzen, mit Zitronensaft ganz wenig gesäuert und durch ein Haartuch über die Champignons gepreßt und warm gestellt.

292. Pariser Salpikon. Salpicon à la Parisienne.

Dieses wird mit klein würfelicht geschnittenen, recht weißen Champignons, welche unter ein Champignons-Puree melirt werden, bereitet, in eine kleine Casserolle gethan, mit Glace von Geflügel übergossen und au bain-marie warm gestellt.

293. Salpikon von Wildpret. Salpicon chasseur.

Besteht aus gebratenem Rehwild, Feldhühnerlebern, Trüffeln, Champignons, geräucherter Zunge, alles klein würfelicht geschnitten und von jedem ein gleicher Theil, darunter kömmt eine dick eingekochte Salmy-Sauce mit Bordeaux-Wein.

294. Italienisches Salpikon. Salpicon à l'Italienne.

Dieses wird aus Kalbshirn, Champignons, Ochsenmark, magern gekochten Schinken bereitet. Das Kalbshirn wird in der Braise abgekocht, nach dem Erkalten würfelicht geschnitten, das Ochsenmark wird recht weiß abgewässert, dann gar gemacht, würfelicht geschnitten und mit dem ebenso geschnittenen Schinken und mit einer mit Madeira-Wein dick und kräftig eingekochten braunen Sauce untermengt.

295. Salpikon à la Palerme. Salpicon à la Palerme.

Besteht in gekochten klein geschnittenen Macaroni, Filets von gebratenen Feldhühnern, Hahnenkämmen, Artischockenböden, gekochtem mageren Schinken, nebst einer kräftigen, dicken Tomat-Sauce.

296. Salpikon à la Valencienne. Salpicon à la Valencienne.

Ist zusammengesetzt von ganz körnig gekochtem Reis, Champignons, Artischokenböden, gebratenem Geflügel, gekochten gelben Rübchen, Krebsschweifchen. Diese hier nacheinanderfolgenden Salpikons eignen sich vorzugsweise zum Füllen der kleinen vols au vent, wo diese aber jedesmal den Namen des Salpikons bei der Benennung beibehalten müssen. Ebenso eignen

sie sich zum Füllen der verschiedenen kleinen Croustaden, der kleinen Chartreusen, der kleinen Silbermuscheln oder der Capisantis, wie auch zu den kleinen Casserolletes.

297. Königliches Salpikon. Salpicon royale.

Dieses besteht aus Gänseleber, gebratenem Geflügel, Champignons, Kalbs-Milchnern und Hahnenkämmen. Alles dieses wird jedes für sich gar gemacht, dann klein würfelicht geschnitten, zusammen unter einer gut mit Krebsbutter bereiteten und dick eingekochten Sauce béchamel untermengt, in eine Casserolle gethan, etwas Glace darüber gegeben und au bain-marie warm gestellt.

298. Trüffel-Salpikon. Salpicon à la Perigueux.

Dieses besteht in recht schwarzen, würfelicht geschnittenen Trüffeln, welche mit einem Trüffel-Püree, das mit recht dick gekochter Sauce Espagnole bereitet wurde, untermengt sind.

299. Salpikon Financier. Salpicon à la Financière.

Dieses besteht aus Trüffeln, gebratenem Geflügel, geräucherter Ochsenzunge, Champignons, mit einer mit Madeira-Sec dick eingekochten Sauce Espagnole.

300. Salpikon à la tortue. Salpicon à la tortue.

Ist zusammengesetzt aus weich gekochten Ochsengaumen, Trüffeln, Krebsschweifchen, kleinen runden Geflügel-Klößchen, Essiggurken, alles klein würfelicht geschnitten, und mit einer dick eingekochten sauce tortue untermengt.

301. Weißes Salpikon. Salpicon à la Toulouse.

Besteht aus Geflügellebern, Champignons, Hahnenkämmen mit einer dick eingekochten sauce suprême.



8. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den warmen außergewöhnlichen Gerichten. **Des Hors-d'oeuvres chauds.**

Unter Hors-d'oeuvres versteht man Gerichte, die bei einer Tafel nie unter die Zahl der großen Schüsseln gezählt werden sollen, sondern die theils wegen ihrer Feinheit, theils wegen ihrer Reizbarkeit gleich nach der Suppe servirt werden; man gab ihnen deßhalb die Benennung „Außergewöhnliche Schüsseln." Bei einer größern Tafel, die nur einigermaßen auf Güte Anspruch machen will, müssen immer deren zwei vorhanden sein, nämlich ein warmes und ein kaltes hors-d'oeuvre. Sollten vor oder nach der Suppe Austern gegeben werden, so muß dennoch nach derselben ein warmes hors-d'oeuvre folgen.

Die hors d'oeuvres bilden daher einen wesentlichen ausgebreiteten Zweig in der Kochkunst, denn sie erscheinen in allen möglichen Arten und Formen. Sie bestehen aus den verschiedensten Sorten feiner Würstchen, sowohl von Fleisch, als vom zahmen und Wildgeflügel, von Fischen und von Krebsen;

dann aus Pastetchen, Rissolen, Croquetten, Kromesquis und gefüllten Brötchen; ferner aus verschiedenen Eierspeisen, endlich aus geräucherten und marinirten Fischen. Aus diesem Grunde habe ich die hors-d'oeuvres in zwei Abtheilungen geschieden, nämlich in warme und kalte.

302. Frische gebratene Austern. Huitres fraiches grillées.

Diese werden mit den frischen Austern den Gästen zur Auswahl herumgereicht und man rechnet auf die Person zehn bis zwölf Stück. Es wird also die nöthige Anzahl Austern rein gewaschen, damit beim Aufmachen nichts Unreines dazu kömmt, dann auf ein Tuch gelegt, behutsam aufgemacht, damit kein von ihrem in der Muschel enthaltenen Wasser verloren geht, sodann auf einem Roste eine neben der andern gestellt und jede einzeln mit einem halben Kaffeelöffel voll warm gemachter Sardellenbutter begossen. Hierauf gibt man eine Handvoll feines gestoßenes braunes Mundbrod in ein Haarsieb, und besät die Austern oben leicht damit und beträufelt sie nochmals mit etwas zerlassener Butter. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer schnell gebraten und oben darüber hält man eine glühende Schaufel, damit sie sich leicht färben.

303. Austern-Pastetchen. Petits vols au vent aux huitres.



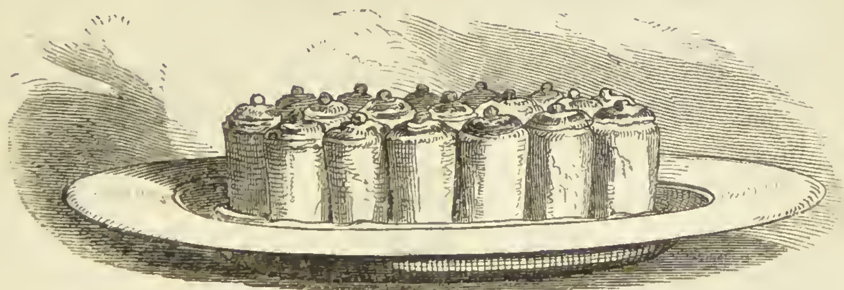
Von fünfmal geschlagenem Butterteig (siehe Butterteig) wird eine große Messerrücken dicke Platte ausgerollt und aus dieser sechs und dreißig runde Stückchen von zwei Zoll im Durchmesser, mit einem Ausstecher ausgestochen, achtzehn Stück davon in gleichmäßiger Entfernung auf ein leicht naß gemachtes Blech gelegt, und leicht mit geschlagenem Ei außen herum bestrichen. Aus den andern achtzehn Stückchen werden mit einem, einen Zoll im Durchmesser großen Ausstecher runde Stückchen herausgestochen, welche die Deckel der Pastetchen geben, und die Kränzchen sehr egal auf die ersteren runden Blättchen gelegt, diese nebst den Deckeln leicht mit Ei bestrichen und zusammen in einem ziemlich heißen Ofen in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird der Deckel davon genommen, leicht ausgehöhlt, und nochmals eine Minute in den Ofen gestellt und dann mit einem feinen Ragout von Austern (siehe Abschnitt 7. fein Ragout von Austern) gefüllt, der Deckel darauf gelegt und warm

servirt. Diese kleinen Pastetchen müssen wenigstens um's zwölffache im Ofen höher werden. So erscheinen diese Pastetchen (vols au vent) mit jeder beliebigen Füllung. Wie zum Beispiel mit jeder Art Salpikon, allen Gattungen Hachis, sowohl vom zahmen als Wildgeflügel, ferner mit feinen Ragouts von Fischen aller Art, die sowohl mit holländischer als Beschamel-Sauce angefertigt sind.

304. Kleine natürliche Pastetchen. Petits pâtés au naturel.

Man rollt von Butterteig eine Messerrücken dicke Platte aus, sticht mit einem Ausstecher in der Größe eines Thalers runde Stückchen aus, legt die Hälfte davon auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht sie leicht mit Eiern, legt in die Mitte ein Stückchen Koch-Farce (siehe Koch-Farce Abschnitt 5.) und drückt das zweite Stückchen leicht darauf, bestreicht die Pastetchen oben nochmals leicht mit Ei, bäckt sie dem Vorhergehenden gleich schön gelbbraun und gibt sie warm zur Tafel.

305. Kleine Krustaden mit Geflügel. Petites croustades de volaille à la béchamel.

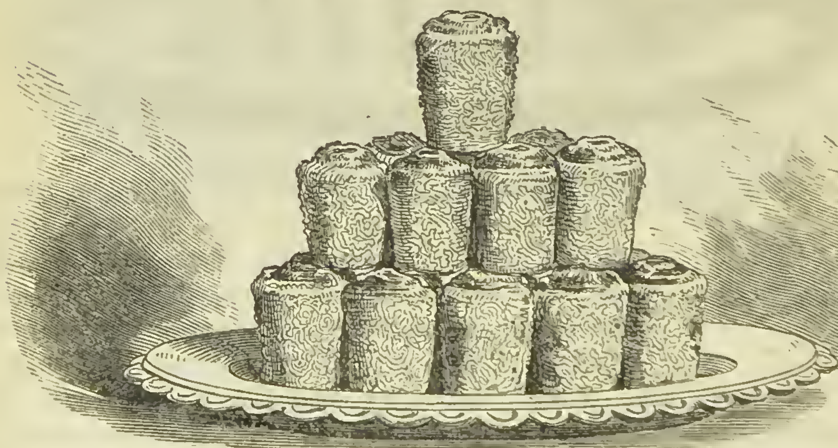




Man hat hiezu eigens kleine Förmchen, die man die Krustade-Förmchen nennt; sie sind von Kupfer, $1^1/_2$ Zoll hoch, haben $1^1/_4$ Zoll im Durchmesser und sind von innen gut verzinnt. Diese Formen werden mit klarer Butter ausgestrichen und dann mit mürbem Teig, pâte brise, (siehe mürber Teig) gut, jedoch ohne alle Falten mit Teig ausgelegt. Man hat hiezu ein eigens gedrehtes Holz, welches die Höhe der Förmchen hat und nur um zwei Messerrücken im Durchmesser kleiner ist. Wenn also der Teig gut Messerrückendick ausgerollt ist, werden mit einem größeren runden Ausstecher runde Stücke ausgestochen, das Holz in Mehl getaucht und das Teigstückchen darüber gebogen und zwar so, daß er nirgends Falten macht, sondern ganz glatt ist. Wenn nun dieß erreicht ist, wird der Teig sammt dem Holz in den Model leicht eingedrückt, das Holz herausgezogen und der Teig nach der Höhe des Förmchens abgeschnitten. Wenn nun alle, ungefähr achtzehn Stück, auf diese Weise beendet sind, werden sie mit fein ge-

schnittenem Nierenfett angefüllt, und in einem ziemlich heißem Ofen blaßgelb gebacken. Das Nierenfett wird sodann herausgemacht, die Krustaden gestürzt, von außen leicht mit geschlagenem Ei bestrichen, und nochmals alle zusammen eine Minute in den Ofen gethan, damit sie von außen ein glänzendes schönes Ansehen bekommen. Von den Abfällen des Butterteiges werden einige Linien größer als die Krustaden sind, runde Stückchen ausgestochen, oben ein Knopf von demselben Teig darauf gesetzt, leicht mit Ei bestrichen und ebenfalls in schöner Farbe gebacken und diese Deckel zu den Krustaden gethan. Währenddem schneidet man das Brustfleisch von einem am Spieß gebratenen und wieder kalt gewordenen Kapaun in kleine, Viertelszoll lange Stückchen von schöner gleicher Form, ebenso das gleiche Quantum in Madeira gekochter Trüffeln, und deßgleichen schöner rother gekochter Ochsenzunge. Diese drei Ingredienzen werden nun in eine Sauce-Casserolle gethan und mit einem Quart mit Geflügel-Essenz gut bereiteter Sauce Beschamel leicht untermengt, oben mit Geflügel-Glace ein wenig begossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Krustaden nicht ganz voll mit diesen kleinen Ragouts angefüllt, mit etwas Beschamel begossen, der Deckel darauf gethan, schön auf der Schüssel angerichtet und ganz warm zur Tafel gegeben. Diese Krustaden werden ebenfalls wie die kleinen vols au vent mit jedem kleinen Ragout gefüllt, gegeben.

306. Kleine Krustaden von Nudeln auf schwedische Art.
Petites croustades de nouilles à la Suédoise.



Man macht von drei ganzen Eiern und drei Eigelben mit dem nöthigen Mehl feine Nudeln und kocht diese mit einem Eßlöffel voll Salz einige Minuten ab. Nach diesem werden sie in einen Durchschlag (Seiher) gegossen und mit frischem Wasser abgekühlt. Unterdessen läßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt die gut abgetropften Nudeln dazu nebst etwas geriebener Muskatnuß und Salz und läßt sie wieder gut heiß werden, rösten. Sodann wird die nöthige Anzahl Kru-

stade=Becher gut mit frischer Butter bestrichen und mit diesen Nudeln fest und ebenvoll eingedrückt; wenn alle so angefüllt und wieder erkaltet sind, wird das Förmchen in's heiße Wasser getaucht und behutsam umgestürzt, damit nichts darin hängen bleibt; sie werden hierauf in feinem, geriebenen, weißen Mundbrode umgekehrt und bei Seite gestellt. Sodann gibt man acht ganze Eier in eine irdene Schüssel und schlägt sie mit etwas Salz recht fein ab, die Krustaden werden dann wieder eins nach dem andern darin umgekehrt und nochmals in feinem Reibbrod panirt, sodann rollt man sie ganz leicht über die Tafel, damit sie eine glatte Form bekommen, stellt eine neben der andern auf einen mit Reibbrod besäten Plafond und sticht oben mit einem scharfen, runden Ausstecher einen halben Zoll großen Deckel eine Linie dick ein. Diese Krustaden werden eine halbe Stunde vor dem Anrichten aus heißem Schmalz in schöner, lichtbrauner Farbe ausgebacken, der Deckel abgenommen, behutsam mit einem Kaffeelöffel ausgehöhlt und mit nachstehendem kleinen Ragout ganz warm angefüllt.

Champignons, Krebsschweifchen, Karpfen=Milchner, Ruttenlebern und ein Stück vorher abgekochter Hechten=Farce wird alles, von jedem eine Obertasse voll, zu kleinen Würfeln geschnitten und mit einem Quart mit Krebsbutter angefertigter, kräftiger Beschamel leicht untermengt und au bain-marie warm gestellt. Die Krustaden werden damit nicht ganz voll gefüllt, oben mit etwas Krebs=Beschamel masquirt, das Deckelchen darauf gethan und ganz warm servirt. Diese Krustaden dürfen nur kurz vor dem Speisen gefüllt werden, weil sie sonst weich und dadurch um Vieles an ihrer Güte verlieren würden. Ebenso muß das geriebene Brod sehr fein sein.

Auch diese Krustaden werden wie die vorhergehenden zur Abwechslung mit allen diesen Feinragouts gefüllt, gegeben, wo sie natürlicher Weise nach ihrem Inhalte auch verschiedene Namen bekommen.

307. Kleine Krustaden von Reis nach Monglas.
Petites croustades de riz à la Monglas.

Ein Pfund Mailänder=Reis wird belesen, mehrmals sehr rein gewaschen, in eine Casserolle gethan, mit zweimal so viel guter, kochender Geflügel=Braise als das Volumen des Reises beträgt, begossen und mit einer schönen weißen Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat nebst dem nöthigen Salz und einem Stückchen rohen Schinken gewürzt und auf Kohlenfeuer, gut geschlossen, weich und kurz gedämpft. Dieser Reis wird mit einem Holzlöffel gut verrührt und in die mit frischer Butter gut ausgestrichenen Krustadenbecher ebenvoll fest eingedrückt; nach einigem Erkalten werden sie behutsam gestürzt, den vorhergehenden Nudelkrustaden gleich, zweimal mit feinem, weißen Reibbrod und Eiern panirt, oben ein Deckel eine Linie dick eingestochen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten schön goldgelb aus heißem Schmalz gebacken. Das Deckelchen wird herausgeschnitten, die Krustaden ausgehöhlt, sammt den Deckeln warm gestellt und mit nachstehendem Feinragout au moment gefüllt.

Das Brustfleisch eines gebratenen Fasanen, Trüffeln, Gänselebern, Champignons und geräucherte Ochsenzunge wird von jedem eine Obertasse voll in ganz kleine, gleiche Würfel geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Drei Quart gute, braune Sauce wird mit der ausgekochten Fasanen-Essenz und einem Glas Madeira-Sec auf dem Windofen bis auf ein starkes Quart eingekocht und durch ein Haartuch über die Ingredienzen gepreßt, oben mit Glace begossen und au bain-marie warm gestellt. Diese Krustaden werden ebenfalls au moment recht heiß mit dem kleinen Ragout gefüllt, mit den Deckelchen gedeckt und sogleich zur Tafel gegeben.

308. Kleine Kartoffel-Pastetchen à la Toulouse. Petites pâtés de pommes de terre à la Toulouse.

Fünfzehn Stück große Kartoffeln werden im Dunst gar gemacht, sodann jede einzeln geschält und noch ganz warm sogleich durch ein Haarsieb passirt; wenn nun alle Kartoffeln durchpassirt sind, werden sie zugedeckt und warm gestellt. Hierauf läßt man ein Viertelpfund Butter heiß werden, gibt einen halben Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln nebst ebenso viel feiner Petersilie dazu und röstet dieß zusammen ein wenig. Sodann kommen die Kartoffeln nebst etwas Salz und geriebener Muskatnuß dazu, man trocknet sie auf dem Feuer gut ab, schlägt das Gelbe von sechs bis acht Eiern dazu und verrührt sie recht fein. Hierauf wird diese Masse auf einem flachen Deckel drei Finger hoch zu einem runden Kuchen geformt, aus dem man mit einem runden Ausstecher, der ein und einen halben Zoll im Durchmesser hat, vierzehn egale Pastetchen aussticht. Diese werden sodann in geschlagene Eier getaucht, in feinem, weißen, geriebenen Brode umgekehrt, dann nochmals in Eiern und wieder mit Brod besäet. Wenn nun alle so vollendet sind, werden sie auf der Tafel leicht mit der flachen Hand gerollt, damit sie eine glatte und egale Form bekommen, dann wird oben mit einem kleineren Ausstecher eine Linie tief das Deckelchen eingestochen und sodann bei Seite gestellt. Währenddem hat man zwei Paar schöne, weiße Kalbs-Milchner, dreißig Stück Champignons und zwölf Geflügellebern klein würfelicht geschnitten, welche mit einem Quart kurz eingekochter, mit vier Eierdottern legirter, kräftiger Sauce Allemande leicht untermengt und sodann in eine Sauce-Casserolle gethan und au bain-marie warm gestellt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Pastetchen aus heißem Schmalz schön goldgelb gebacken, auf ein Fließpapier zum Entfetten gelegt, der Deckel mit einem scharfen Messer behutsam herausgenommen, die Pastetchen mit einem Kaffeelöffel ausgehöhlt und sammt den Deckeln warm gestellt. Das Feinragout wird mit etwas feingeschnittener, abblanchirter, grüner Petersilie und dem Saft einer Zitrone noch im Geschmacke gehoben und die Pastetchen kurz zuvor damit angefüllt, die Deckel darauf gelegt und sogleich servirt.

309. Kleine Pastetchen mit Sardellen. Petits pâtés d'anchois.

Man reinigt soviel schöne Sardellen als man Pastetchen nöthig hat, halbirt sie, macht die Gräten gut davon und rollt jede Hälfte der Sardelle

wie eine Schnecke zusammen. Dann werden von gutem Butterteig die nöthigen, runden Pastetchen ausgestochen und auf ein Blech in gleichmäßiger Entfernung gelegt, auf jedes Stückchen kömmt ein wenig feine Sardellen-Faree (siehe Abschn. 5. von den Fareen) auf die man sodann zwei aufgerollte Hälften von einer Sardelle legt und dann mit ein wenig Farce fein deckt. Wenn nun die nöthige Anzahl solcher Pastetchen angefertigt ist, werden sie mit einem gleichen Stückchen Butterteig gedeckt, leicht mit Eiern bestrichen und in einem mäßig heißen Ofen in schöner Farbe gebacken und warm zur Tafel gegeben. Es ist zu bemerken, daß diese Art Pastetchen sogleich aus dem Ofen kommend servirt werden müssen, durch langes Stehen verlieren sie Vieles an ihrem Werthe.

310. Kleine Austern-Pastetchen. Petits pâtés aux huîtres.

Man blanchirt soviel Austern in ihrem eigenen Wasser ab, daß auf jedes Pastetchen sechs Austern kommen, dieses wird sodann abgegossen, die Austern auf ein Tuch gelegt, die Bärte davon gethan, das Wasser eingekocht, welches sodann mit der zu den Pastetchen nöthigen Karpfen-Milchner-Faree (siehe Abschn. 5. von den Farcen) verrührt wird. Wenn nun die bestimmte Anzahl kleiner Pastetchen ausgestochen ist, wird ein kleiner Kaffee-Löffel voll Faree auf jedes gethan, diese mit den Austern belegt, mit etwas Faree wieder gedeckt, außen herum mit Ei bestrichen und mit der zweiten Butterteighälfte belegt, nochmals mit Ei bestrichen, den Sardellen-Pastetchen gleich gebacken und sogleich zur Tafel gegeben.

Auf die nämliche Art bereitet man auch die kleinen Pastetchen von Krebsschweifchen, Trüffeln und Karpfen-Milchnern, nur daß zu jeder Gattung Pastetchen die eigene, feine Farce genommen werden muß, welche in dem Abschnitt 5., von den Fareen, zu finden ist.

311. Kleine Pastetchen à la Joinville. Petits pâtés à la Joinville.

Man bestreicht hiezu die nöthige Anzahl kleiner Dariol-Förmchen mit frischer, klarer Butter, legt sie sodann mit mürbem Teig aus, füllt sie mit einer feinen, kalten Blanquette von Hühnern, welche mit Trüffeln, Champignons untermischt und mit Glace und etwas Zitronensaft bis zum kräftigen, angenehmen Geschmack gehoben ist, an, legt oben von Butterteig ein feines Gitter darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in schöner Farbe aus dem Ofen, gießt sodann etwas Demi-Glace hinein und giebt sie sogleich zur Tafel.

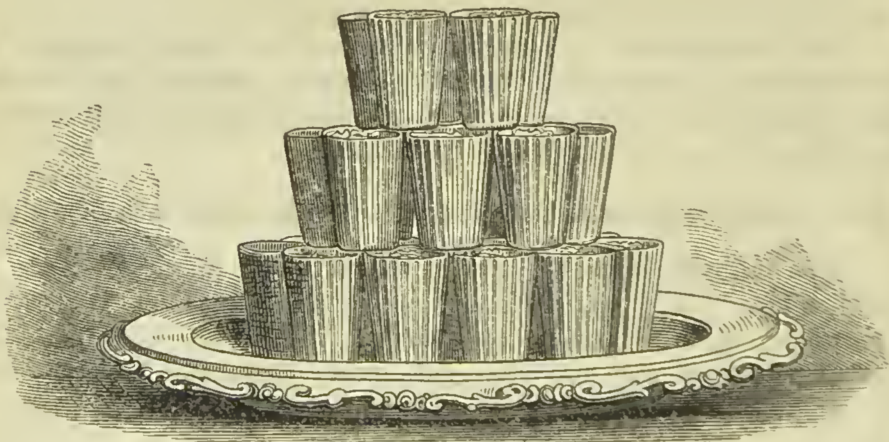
312. Römische Pastetchen. Petits pâtés à la Romaine.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit kalter Milch, vier Eierdottern, etwas Salz und Muskatnuß und einem Eßlöffel voll feinstem Oel zu einer etwas dickflüssigen, dem Pfannenkuchenteig ähnlichen Masse angerührt und bei Seite gestellt.

Die Form zu diesen Pastetchen ist folgende:



Dieselbe ist von gegossenem Messing, zwei Zoll hoch, ein und einen halben Zoll oben breit und unten um eine Linie schmäler, damit die Pastetchen leicht herausgehen, dann zwei Messerrücken dick, das Innere hohl und die Außenseite fein gerippt. Diese Form ist an einen Schuh langen, Federkieldicken, eisernen Stiel angeschraubt, der am Ende von gedrehtem Holz eine Handhebe hat. Die Masse wird gut verrührt und in ein Quartglas nicht ganz voll gegossen; wenn die Form in Backschmalz gut heiß gemacht worden ist, wird sie sogleich bis auf einige Linien vom Rande in die Masse getaucht, welche sich sogleich ansetzt, und dann gleich wieder in das erwärmte Schmalz gehalten, worin sie goldgelb gebacken wird. Wenn dieß erreicht ist, wird sie vom Model genommen und auf ein Fließpapier umgestürzt, und so wird fortgefahren bis man die nöthige Anzahl Pastetchen gebacken hat.



Diese Pastetchen werden au moment mit einem Salpikon von Krebsschweifchen, Hühnerlebern, Champignons und Hühner-Filets, Alles klein würfelicht geschnitten und mit einer mit Krebsbutter gut bereiteten recht rothen Sauce-Beschamel, mit Rücksicht des Volumens der Ingredienzen in genaue Verbindung gebracht, gefüllt und zierlich angerichtet.

313. Kleine Pastetchen nach Mazarin. Petits pâtés à la Mazarin.

Hiezu hat man von Blech runde Förmchen, welche zwei Zoll breit, ein und einen halben Zoll hoch, und der Boden einen Zoll breit ist. Diese werden mit klarer Butter gut bestrichen, mit mürbem Teig zwei Messerrücken

dick ausgelegt, mit einer zart bereiteten Godiveau-Farce (siehe Abschnitt 5. von den Farcen), angefüllt; sodann bestreicht man die obere Kante mit Ei, macht von demselben Teig oder Abfällen von Butterteig einen Deckel darüber, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei, setzt in der Mitte ein kleines rundes Knöpfchen darauf, und wenn man die bestimmte Anzahl solcher Pastetchen angefertigt hat, werden sie in einem mäßig heißen Ofen eine halbe Stunde schön gelbbraun gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen werden sie aus den Förmchen genommen, der Deckel sorgfältig abgeschnitten, mit einem scharfen Löffel in der Mitte die Hälfte von der Farce herausgenommen und dann mit nachstehendem feinen Ragout wieder gefüllt.



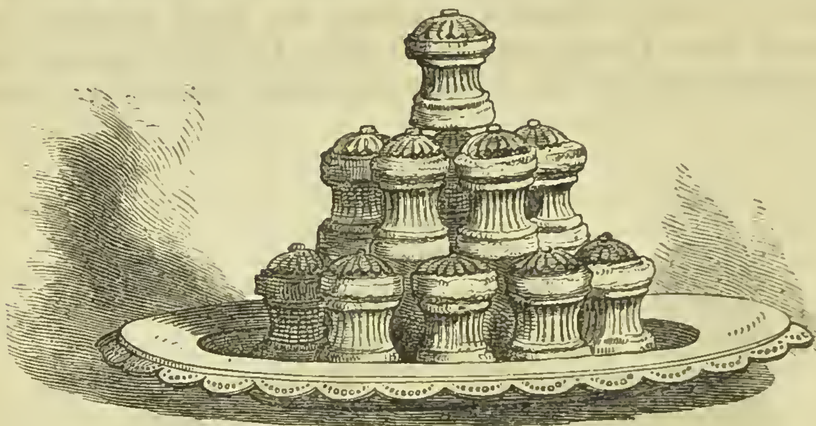
Das Brustfleisch von einem gebratenen Kapaun, sechs Stück in Madeira gekochte Trüffeln, vierundzwanzig Stück in Butter und Zitronensaft eingeschwitzte Champignons, alles dieß wird klein würfelicht geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Die nöthige braune Sauce wird mit einem Stückchen Glace und einem Glas Madeira sec über dem Windofen dickfließend eingekocht, dann gehörig gesalzen und durch ein Haartuch über die Ingredienzen gepreßt, und sodann au bain-marie warm gestellt. Diese Pastetchen werden nun im letzten Augenblick mit diesem Salpicon gefüllt, der Deckel darauf gethan und sogleich servirt. Die Pastetchen dürfen nur kurze Zeit zuvor gebacken werden.

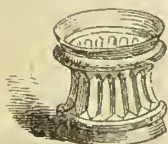
314. Nudel-Krustaden mit geräuchertem Rheinsalm.
Croustades de nouilles au saumon du Rhin fumé.

Man bereitet die nöthige Anzahl Nudel-Krustaden wie sie bei den schwedischen beschrieben sind. Dann wird ein Pfund geräucherter Rheinsalm aus Haut und Gräten gelöst, sodann in kleine gleiche Würfel geschnitten, und diese in vier Loth Krebsbutter auf einem plat à sauté zwei Minuten über Kohlenfeuer geschwungen. Wenn dieß beendet ist, werden sie in eine Casserolle gethan und mit einem Quart guter kräftiger Beschamel

(siehe 2. Abschnitt 1. Abtheilung) leicht untermengt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird noch etwas Zitronensaft dazu gepreßt und ganz heiß in die Krustaden gefüllt, welche sogleich zur Tafel gegeben werden.

315. Lerchen-Pastetchen. Petits pâtés aux alouettes.





Es wird die nöthige Anzahl schöner Lerchen, soviel man nämlich Pastetchen zu machen hat, vorsichtig gerupft, rein über Kohlfeuer flammirt, dann sorgfältig ausgebrochen, so zwar, daß die Haut nicht beschädigt, und alles Fleisch von den Knochen mit abgelöst ist. Wenn nun dieß auf die bestmöglichste Art beendigt ist, werden die Lerchen auf einem Tuche auseinandergelegt, mit Salz, welches mit ein wenig dürren Kräutern untermengt ist, gesalzen, dann in eine Porzellanschale mit dem Saft einer Zitrone, einem Eßlöffel voll feinem Oel, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und etwas ganzer Petersilie einige Stunden marinirt. Die Gerippe (Carcases) werden, wenn die Mägen von den Vögeln weggethan worden sind, mit einem Stück Butter über Kohlenfeuer gelbbraun geröstet, mit einem Quart brauner Sauce dick eingekocht, sodann im Mörser fein gestoßen und wie ein Fleischpüree durch ein feines Haarsieb gestrichen und dann in einer Schale kalt gestellt. Zu gleicher Zeit hat man aus Kalbfleisch und weißem Luftspeck nach Angabe im Abschnitt 5. eine Koch-Farce bereitet, unter die man sodann das Lerchen-Püree gut untermengt. Wenn nun diese Farce, gehörig assaissonnirt in der zartesten Eigenschaft bereitet, fein durchgestrichen worden, und zwar so, daß sie nichts zu wünschen übrig läßt, werden die Vögel aus der Marinade genommen, auf ein Tuch auseinander gelegt, in jede Lerche die nöthige Farce gethan, in die Mitte eine kleine rundirte, in Madeira und einem Stückchen Glace gar gemachte Trüffel eingedrückt und denselben ihre vorige Gestalt wieder gegeben. Währenddem hat man die nöthige Anzahl kleiner Pastetchen mit mürbem Teig ausgelegt, innen mit derselben

Farce messerrückendick von allen Seiten bestrichen, in die man hierauf in jede Krustade eine Lerche gibt, oben mit Farce überstreicht und mit einem Stückchen Speckbarde deckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in einem mäßig heißen Ofen schön gebacken, dann aus dem Förmchen genommen, die Speckbarde weggethan mit etwas Demiglace begossen und auf jede Krustade ein Lerchenköpfchen gelegt, welche eine kleine, hier nachstehende Vorrichtung erhalten.

Die Lerchenköpfchen werden rein geputzt, der Schnabel etwas abgestutzt, die Augen ausgestochen, und dann zusammen mit einem Stückchen Butter, Salz und dürren Kräutern leicht über Kohlenfeuer gelb geröstet, in die Augenhöhlung wird etwas von der Farce gestrichen, zusammen auf einen Plafond gelegt und noch einige Minuten vor ihrem Gebrauche im Ofen warm gestellt, sodann wird jedes mit Glace bestrichen und auf die Krustaden gelegt.

316. Wachtel-Pastetchen. Petits pâtés aux cailles.

317. Krammetsvögel-Pastetchen. Petits pâtés aux grives.

318. Bekassinen-Pastetchen. Petits pâtés aux bécassines.

Bei diesen nachstehenden dreien ist die Verfahrungsmethode ganz nach Vorschrift der vorhergehenden Lerchenpastetchen auszuführen, nur daß sich die Größe der Pastetchen nach ihrem aufzunehmenden Inhalte richtet. Ebenso werden auch statt den Becherpastetchen kleine dressirte Pastetchen nach bestimmter Größe angefertigt. Obgleich der Teig der letzteren nicht so angenehm zu essen ist, so verdienen sie jedoch ihrer schönen äußeren Form wegen den Vorzug und nehmen unter den warmen Hors-d'oeuvres, besonders wenn deren eine Platte voll auf gebrochener Serviette schön angerichtet erscheint, stets den ersten Platz ein. Die Art und Weise, wie letztere gemacht werden, richtet sich ganz nach den großen dressirten Pasteten, worüber später noch im Laufe dieses Buches gesprochen werden wird.

319. Schinken-Pastetchen, Wandeln, auf bürgerliche Art. Petits pâtés de jambon à la bourgeoise.

Man hat hiezu von weißem Blech gezackte Förmchen in runder oder ovaler Form, gewöhnlich Wandeln genannt. Eine bestimmte oder nöthige Anzahl deren wird mit Butter ausgestrichen und mit mürbem Teig dann ausgefüttert. Sodann wird ein halbes Pfund gekochter Schinken fein geschnitten und auf einem Teller zugedeckt bei Seite gestellt. Eine halbe Maß guter saurer Rahm wird mit sechs bis acht Eierdottern, etwas Salz und Muskatnuß gut verrührt und sodann durch ein Haarsieb gestrichen; in diesen sauren Rahm wird nun der Schinken untergemengt und die Wandeln nicht ganz voll angefüllt, der Rand mit Ei bestrichen und ein Deckel von Butterteig darauf gemacht, oben nochmals mit Ei dünn bestrichen

und aus nicht sehr heißem Ofen eine halbe Stunde langsam gebacken. Sie werden sogleich warm zu Tisch gegeben.

320. Bürgerliche Pastetchen auf eine andere Art. Petits pâtés à la bourgeoise.

Die Pasteten oder Wandeln werden den vorhergehenden gleich mit Teig ausgelegt. Hierauf werden die besten Fleischstückchen von in Rest gebliebenem Braten, von welcher Gattung sie auch sein mögen, mit etwas gehackter und in Butter geschwitzter Petersilie nebst einigen Schalotten fein geschnitten, dann mit einer dick eingekochten braunen Sauce nebst etwas Sardellenbutter, dem nöthigen Salz und Muskatnuß gut verrührt und im kalten Zustande in die Wandeln gefüllt, oben ein Deckel darüber gemacht, und den vorhergehenden gleich gebacken, und warm zu Tisch gegeben.

321. Kartoffel-Pastetchen mit Geflügel. Petits pâtés de pommes de terre au soufflé de volaille.

Achtzehn bis zwanzig schöne Kartoffeln werden in Dunst gar gemacht, dann geschält und durch ein Haarsieb gestrichen. Acht Loth Butter werden schäumig gerührt, das Gelbe von fünf bis sechs Eiern nach und nach dazu geschlagen, mit Salz und etwas Muskatnuß gehörig gewürzt und dann kalt gestellt. Vier junge Hühner werden am Spieß gebraten, und wenn diese erkaltet sind, die Brüste nebst dem Besseren von den Schlegeln rein ausgelöst, die Haut abgezogen und fein würfelicht geschnitten. Die Carcasses werden in Stücke getheilt, in eine Casserolle gethan, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe begossen, gut ausgekocht, sodann durch ein Haartuch geseiht und rein entfettet. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter, ohngefähr sechs Loth, heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß einige Minuten, füllt diese Roux (Mehlschwitze) mit der Geflügelbrühe und einem Quart guten Rahm auf, und kocht dieß unter beständigem Rühren dick ein. Diese Sauce wird hierauf durchgepreßt, das Gelbe von zehn Eiern dazu geschlagen und eine halbe Stunde gerührt. Während dem werden die nöthige Anzahl gezackter blecherner Wandeln mit Butter bestrichen und mit obiger Kartoffelmasse zwei Messerrücken dick ausgelegt und in gleicher Entfernung auf ein Blech gestellt. Das Weiße von sechs Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen und langsam unter die Hühnermasse gezogen, die Pastetchen mit dieser gefüllt und eine kleine halbe Stunde in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken. Sie werden sodann aus dem Förmchen genommen, schön angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben.

322. Rissolen. Rissoles.

Hiezu wird ein Teig wie zu den kleinen Becher-Pastetchen (Croustades) gemacht, welcher auf folgende Art bereitet wird.

Ein Pfund feines Mehl wird auf dem Backtisch gesiebt, zusammengemacht und in der Mitte eine Grube geformt, in die man dreiviertel Pfund

harte frische Butter stückweise, nebst sechs Eierdottern, einen Kaffeelöffel voll Salz und fünf Eßlöffel voll frisches Wasser gibt. Dieser Teig wird mit beiden Händen schnell zusammengemacht und dann zweimal mit der geballten Hand in kleinen Parthien nach der Länge des Tisches von sich geschoben, beim zweiten Mal muß der Teig schon beisammen sein, überhaupt muß diese Arbeit schnell vor sich gehen, damit der Teig nicht verbrennt, (ein technischer Ausdruck, der so viel sagen will, daß durch das zu lange Arbeiten sich die Butter vom Mehl trennt und dadurch der Teig als unbrauchbar erscheint.)



Wenn nun der Teig auf diese Weise gut vollendet ist, wird er in ein feuchtes Tuch geschlagen und eine Stunde zum Ruhen an einen kalten Ort gestellt. Nach dieser Zeit wird die Hälfte davon zu einer Messerrücken dicken egalen Platte ausgerollt, auf die man sodann von gut bereiteter Koch-Faree (siehe Abschnitt 5. von den Fareen) in anderthalb Zoll breiter Entfernung kleine Welschnuß große Häufchen setzt, von allen Seiten mit Ei bestreicht, den Teig darüber schlägt, mit einem umgekehrten Ausstecher den Teig etwas andrückt, und dann mit einem gezackten Ausstecher noch einen achtel Zoll größer aussticht, daß sie eine schöne egale halbrunde Form erhalten. Wenn nun die nöthige Anzahl, deren es immer für zwölf Couverts 36 Stück sein müssen, auf die besagte Weise angefertigt ist, werden sie auf ein mit Mehl leicht bestäubtes Blech gelegt, mit einer reinen Serviette zugedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz schön rothgelb gebacken, dann auf einige Bogen Fließpapier gelegt, damit sie nicht fett werden, und dann heiß noch mit einem Pinsel, den man in warme Krebsbutter eintaucht, leicht angestrichen, was ihnen ein schönes Ansehen gibt. Sie werden nun in schöner Form auf eine gebrochene Serviette angerichtet, oben ein Häufchen schön grün gebackener Petersilie darauf garnirt und sogleich zur Tafel gegeben.

Die Rissolen können mit jedem Salpicon und allen Sorten Hachis gefüllt werden, nur muß die Sauce dazu sehr kurz eingekocht und das Ganze

ganz kalt sein, damit es sich wie jede Farce einfüllen läßt. Viele nehmen auch statt dem mürben Teig Abgänge von Butterteig; allein letzterer hat die Eigenschaft, daß er fett bleibt. Auch kann man die Rissolen in geschlagene Eier tauchen und mit feinem Reibbrod paniren, welche aber sodann, wenn sie gebacken sind, nicht mit Krebsbutter angestrichen werden dürfen.

323. Rissolen auf russische Art. Rissoles à la Russe.

Ein Teller voll Sauerkraut wird einmal gewaschen, ausgedrückt, einigemal durchschnitten, dann mit gerösteten Zwiebeln, einem Glase weißen Wein und mit etwas fetter Rindfleischjüs sehr weich, und bis alle Flüssigkeit verschwunden, kurz eingedämpft, dann mit einem Stückchen Glace verrührt und kalt gestellt. Unterdessen bereitet man von gebratenen Feldhühnern ein kräftiges dickes Salpicon, klein Ragout, welches man ebenfalls kalt stellt. Hierauf macht man von einem Pfund feinem Mehl, zwölf Loth Butter, vier Eierdottern, vier Eßlöffeln voll guter Hefe, einem halben Quart guter Milch und etwas Salz einen zarten Hefenteig, aus welchem man, wenn er zum Zweitenmal gegangen ist, eine große dünne Platte ausrollt. Auf dieser werden nun in gleichmäßiger Entfernung von einem und einem halben Zoll, kleine Häufchen von dem Sauerkraut gethan, leicht auseinandergedrückt, dann in die Mitte etwas von dem Feldhühner-Salpicon gethan und das Sauerkraut von allen Seiten darüber gegeben. Der Teig wird nun mit Ei bestrichen, darüber geschlagen, leicht angedrückt und dann mit einem größeren runden, gezackten Ausstecher ausgestochen, so daß die Rissolen zwei Zoll groß werden. Wenn nun deren achtzehn bis zwanzig Stück fertig sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gelegt, zugedeckt und zum Aufgehen warm gestellt. Diese Rissolen werden dann in heißem Schmalz schön rothgelb ausgebacken, hierauf auf eine gebrochene Serviette mit grün gebackener Petersilie erhaben angerichtet und warm zur Tafel gegeben.

324. Profiterolen. Profiteroles.

Man bereitet einen Hefenteig, dem vorhergehenden gleich, nur daß um die Hälfte weniger Butter genommen wird. Wenn dieser nun fein gearbeitet und an einem warmen Orte gegangen ist, werden daraus eiergroße ganz runde Brödchen geformt, in gleicher Entfernung auf ein Blech gesetzt, mit einem leichten Tuch zugedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn nun diese Brödchen um einen Theil größer geworden sind, werden sie in einem nicht sehr heißen Ofen schön gelbbraun gebacken, sodann vom Blech genommen, und wenn sie kalt geworden sind, von allen Seiten leicht abgeraspelt. Wenn auf diese Art alle Brödchen fertig sind, wird oben mit einem scharfen kleinen Messer in der Größe eines halben Guldenstücks eine Oeffnung gemacht, der Deckel weggenommen, die Brödchen ausgehöhlt und mit irgend einem beliebigen, kräftig bereiteten feinen Ragout (Salpicon) (siehe Abschnitt 7. von den kleinen Ragouts) oder mit einem guten Hachis von Fleisch oder Geflügel in kaltem Zustande gefüllt,

der Deckel in Ei getaucht und darauf gelegt. Wenn alle auf diese Weise gefüllt worden sind, werden drei ganze Eier und vier Eierdotter mit einem Quart guter Milch verrührt, durchpassirt und über die in einem Plafond geordneten Brödchen gegossen, wo man sie eine Viertelstunde weichen läßt. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißer Backbutter schön gelbbraun gebacken, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, sodann schön angerichtet und warm zur Tafel gegeben. Eine gute kräftige Jüs wird extra mit herumservirt.



Diese Profiterolen werden auch häufig, wenn sie gefüllt sind, schnell in kalte Milch getaucht, dann auf ein Sieb gelegt, sodann in eingeschlagenen Eiern gewendet, mit feinem weißen Reibbrod panirt und dem Vorhergehenden gleich gebacken.

325. Kannellons von Butterteig mit Bratwürsten.
Cannellons aux sauclsses.



Vier Paar gut bereitete Bratwürste werden in ihrem Saft gebraten, dann die Haut abgezogen, in zwei Zoll lange, gleiche Stücke geschnitten und in feinen Kräutern, welche aus feingeschnittenen Schalotten, Petersilie,

Trüffeln und Champignons bestehen (siehe Abschnitt 3. von den Marinaden), auf nachstehende Weise gedämpft.

In ungefähr zwei Eßlöffel voll von diesen Kräutern werden die Bratwürstchen mit einem Stückchen Glace und zwei Löffel voll Kalbfleisch-Fond langsam mijotirt, und zwar so, bis der Fond kurz eingedämpft und die Würstchen ganz in der Glace liegen, worauf sie kalt gestellt werden. Hierauf wird ein Stück Butterteig, ungefähr von einem halben Pfund Butter, messerrückendick ausgerollt, das man sodann in drei Zoll breite Streifen schneidet, diese werden dann leicht mit Eiern bestrichen, und ein Stückchen von der Wurst, das man von allen Seiten mit den Kräutern bestreicht, darauf gelegt, ganz in den Teig gewickelt, dann in der Breite abgeschnitten, an beiden Enden mit der Rückseite des Messers gut angedrückt und in gleicher Entfernung auf ein Blech gelegt, wobei jedoch darauf gesehen werden muß, daß der Abschnitt gerade in die Mitte unten am Blech zu liegen kömmt, damit die Kannellons, wenn sie gebacken werden, nicht auseinander gehen und aller Saft herausfließt. Wenn nun alle auf diese Weise beendet sind, werden sie mit Ei bestrichen und eine kleine halbe Stunde schön braungelb gebacken und sogleich warm servirt.

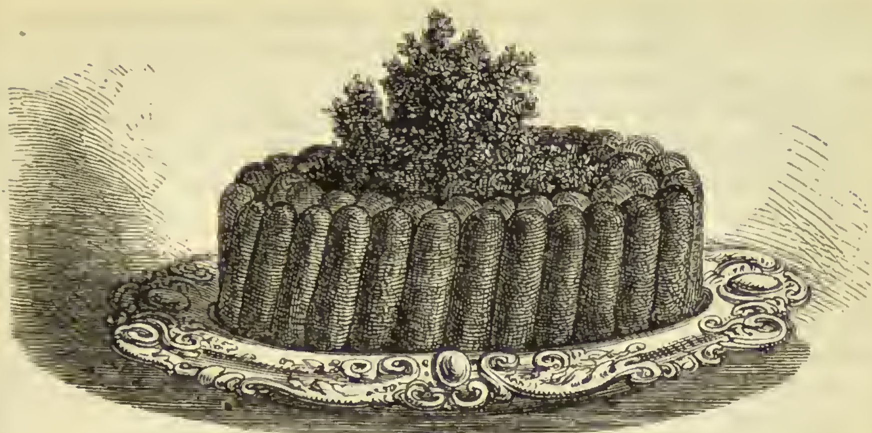
326. Kannellons auf französische Art. Cannellons à la Française.

Man bereitet von vier Eßlöffeln voll Mehl, vier ganzen Eiern und vier Dottern, anderthalb Quart Rahm, etwas Salz und Muskatnuß einen Eierkuchenteig und bäckt davon dünne Eierkuchen, Panequins, welche man nebeneinander auf ein reines Tuch legt. Währenddem hat man zwei bis drei junge Hühner in Butter weiß und weich gedämpft, aus denen man, wenn sie erkaltet sind, das Brustfleisch rein auslöst, und dieses in kleine Filets schneidet. Die Carcasses von den Hühnern werden mit weißer guter Fleischbrühe ausgekocht, die Essenz durch eine Serviette geseiht, rein entfettet, und mit der nöthigen Sauce Beschamel gut eingekocht, dann über die Filets gepreßt und kalt gestellt. Die Eierkuchen werden nun in drei Zoll lange Streifen geschnitten, mit Ei bestrichen, ein halber Eßlöffel von dem kleinen Ragout darauf gethan, gehörig eingewickelt, an beiden Enden niedergedrückt, und, wenn alle so beendet sind, mit Eiern und feinem weißen geriebenen Brod gut panirt, dann kurz vor dem Anrichten aus dem Schmalz gebacken, mit grüngebackener Petersilie schön angerichtet und warm zur Tafel gegeben. Auch diese können wiederum mit jeder Gattung Hachis, feiner Farce oder jedem Salpicon gefüllt werden.

327. Croquetten von jungen Hühnern. Croquettes de volaille.

Alle Arten Croquetten, die nicht als Garnitur, sondern für sich eine eigene Schüssel bilden, weichen von diesen darin ab, daß sie etwas größer gemacht werden müssen, und gewöhnlich zwei einen halben Zoll lang und einen Zoll dick bereitet werden.

Drei bis vier junge Hühner, je nachdem sie groß sind, werden in Butter mit etwas Salz, einer Zwiebel und einem Stückchen gelber Rübe



weich gedünstet und sodann kalt gestellt. Hierauf werden die Brüste und das Bessere von den Schlegeln rein ausgelöst, und entweder in kleine Würfel oder in Fadenstückchen (Filets) geschnitten. Alle Abgänge von den Hühnern werden wieder in die Casserolle gethan, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe begossen, gut ausgekocht, sodann durchpassirt und rein entfettet. Hierauf werden einige Löffel voll weiße Sauce mit der Hühner-Essenz über einem starken Windofen unter beständigem Rühren sehr dickfließend eingekocht, eine Minute vom Feuer gestellt und dann mit einer Liaison (Bindungsmittel) von fünf Eidottern legirt, gehörig gesalzen, der Saft einer Zitrone dazu gedrückt und durch ein Haartuch über das Geflügel gepreßt, wo man sodann die Masse auf einen flachen Casserolledeckel zolldick in einem Vierecke aufstreicht und kalt stellt. Wenn dieß erreicht ist, wird das Ganze in zwei einen halben Zoll lange gleiche Stückchen geschnitten, in fein geriebener Semmel umgekehrt und so über den Tisch mit flacher Hand leicht gerollt. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie in mit etwas Salz abgeschlagene Eier getaucht, nochmals mit Reibbrod garnirt und dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten lichtbraun aus dem Schmalz (Friture) gebacken, auf einer gebrochenen Serviette über einer Silberplatte mit grün ausgebackener Petersilie sauber angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben. Bei allen Croquetten muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Volumen der Sauce genau nach dem Quantum des Fleisches beigegeben werde, denn wenn zu viel Flüssigkeit dazu käme, würden sich erstens die Croquetten nicht schön formen lassen, und zweitens würden sie beim Backen leicht springen. Im entgegengesetzten Falle, wenn zu wenig Sauce dazu käme, würden sie trocken erscheinen. Ferner ist noch zu beobachten, daß, wenn sie gebacken sind, sie gleich servirt werden müssen, denn durch langes Stehen verlieren sie sehr an ihrem eigentlichen Werthe.

328. Croquetten von Kalbfleisch auf bürgerliche Art.
Croquettes de veau à la bourgeoise.

Hiezu werden die unberührten Reste von Kalbsbraten verwendet. Alles Fleisch wird von den Knochen sauber abgelöst, auf dem Schneidbrett fein

geschnitten und sodann in eine Casserolle gethan. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu nebst etwas fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, und röstet dieß zusammen einige Minuten, füllt es sodann mit guter Fleischbrühe, worin man zuvor die Kalbsbratenknochen ausgekocht hat, auf, und rührt sie über starkem Feuer ganz dickfließend ein, legirt diese Sauce mit dem Gelben von vier Eiern, gibt den Saft einer Zitrone dazu, nebst dem noch nöthigen Salz, und rührt dann mit dieser Sauce das unterdeß fein geschnittene Fleisch zu einem ganz dicken Hachis an, streicht es im Viereck stark fingerdick auf einen flachen Deckel und stelle es an einen kühlen Ort. Wenn diese Croquettenmasse kalt geworden ist, wird sie wie die vorhergehende in gleiche Stückchen getheilt und ebenso zweimal panirt, dann gebacken und mit grün gebackener Petersilie angerichtet.

Auf die nämliche Weise werden die Croquetten auf bürgerliche Art, von allen Sorten in Rest gebliebenen Braten bereitet, sei es Hammelfleisch, Wildpret, Rindsbraten oder Geflügel; bei dem Wildpret kann man jedoch etwas mehr Zitronensaft, und wenn es der Tischherr liebt, etwas Sardellenbutter beigeben.

329. Croquetten von Geflügel auf Königin-Art. Croquettes de volaille à la reine.

Vier junge Hühner werden in Butter mit etwas Salz, einer Zwiebel, einem Stückchen gelbe Rübe weiß und weich gedämpft und sodann kalt gestellt. Wenn dieß erreicht ist, wird alles weiße Fleisch von denselben, nebst vier und zwanzig Stücken schön weiß eingeschwitzter Champignons in ganz kleine gleiche Würfel geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan, zugedeckt und bei Seite gestellt. Alle Abgänge von den Hühnern werden wieder in die Casserolle gethan, mit zwei Quart Geflügel-Braise begossen und eine Viertelstunde lang ausgekocht, sodann durch ein reines Haartuch geseiht und diese Essenz sehr rein entfettet. Dann läßt man ungefähr sechs Loth frische Butter heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet es einige Minuten, jedoch, daß es ganz weiß bleibt, langsam, rührt es sodann mit dieser Geflügelbrühe nebst einer halben Maß guten süßen, vorher schon abgekochten Rahm an, und kocht diese Sauce unter beständigem festen Rühren ganz dickfließend ein, welche man sodann, wenn sie gehörig gesalzen ist, über das geschnittene Geflügel durch ein Haartuch preßt. Dieß wird ebenfalls auf einem flachen Deckel aufgestrichen und kalt gestellt. Für das fernere Verfahren des Panirens, Ausbackens und des Anrichtens dieser Croquetten gilt die bekannte Weise. Diese Croquetten müssen einen feinen und doch kräftigen Geschmack haben und werden bei den meisten Damen stets mit Wohlgefallen aufgenommen, weßhalb man ihnen auch den Namen à la reine beigelegt hat. Auf dieselbe Art werden sie auch von Kapaunen und Indianen bereitet, nur daß dies Geflügel statt gedämpft, in der Braise gesotten und diese Braise dann zu der Sauce angewendet wird.

330. Croquetten von geräuchertem Rheinsalm mit Beschamel. Croquettes de saumon du Rhin fumé à la béchamel.

Man bereitet von einem Stück frischer Butter, zwei Kochlöffeln voll Mehl, einer und einer halben Maß süßem Rahm, jedoch ohne Salz, eine dick-eingekochte Sauce Beschamel. Währenddem wird ein Pfund geräucherter Rhein-Salm aus Haut und Gräten gelöst, in ganz dünne Streifen geschnitten und diese in ganz kleine egale Würfel; sie werden dann zwei Minuten in einem plat à sauté mit einem Stückchen Butter geschwungen und dann auf ein Tuch zum Entfetten gelegt. Sie werden dann in eine Casserolle gethan und mit der Sauce Beschamel leicht untermengt, auf einem Deckel aufgestrichen und den Vorhergehenden gleich panirt, gebacken und angerichtet. Da der Rheinsalm im geräucherten Zustande meistens sehr gesalzen ist, so hat man sich in dieser Beziehung sehr in Acht zu nehmen, daß sie nicht zu scharf werden. Viele legen diesen Fisch einige Stunden in Milch, allein dadurch verliert er sehr an dem Geschmacke und seiner schönen Farbe.

331. Croquetten von Gänselebern. Croquettes aux foies d'oie.

Eine schöne große oder zwei kleine Gänselebern werden von einander getheilt, die Galle rein ausgeschnitten, gewaschen, in der Braise gar gemacht (siehe Abschnitt 3. von den Marinaden) und sodann kalt gestellt. Diese werden hierauf aus der Marinade genommen, auf einem Tuch abgetrocknet und nebst sechs Stück in derselben Braise gekochten Trüffeln fein würfelicht geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Hierauf werden zwei Quart braune Coulis mit einem Stückchen Glace, Bouillon See, etwas von der passirten und rein entfetteten Marinade und einem Glas Madeira-See über Kohlenfeuer dickfließend eingekocht und dann über die Lebern gepreßt, langsam untermengt, auf einem Deckel aufgestrichen und kalt gestellt. Auch diese Croquetten unterliegen der nämlichen Größe, Panirung, Ausbacken und Anrichten, wie die Vorhergehenden. Auf die nämliche Art werden sie statt der braunen Coulis mit einer dickgekochten, mit Champagner bis zum Angenehmsten im Geschmack gehobenen und mit dem Gelben von sechs Eiern legirten Sauce veloutée bereitet. Beide Arten müssen jedoch einen feinen und kräftigen Geschmack haben, denn sie werden von den Gourmands stets mit Vergnügen aufgenommen.

332. Croquetten nach Monglas. Croquettes à la Monglas.

Man bereitet auf die nämliche Art ein kleines Ragout, wie es im Abschnitt 7. unter dem Namen Ragout Monglas angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß die Sauce ganz dick eingekocht und, wie schon öfters bemerkt wurde, genau zu dem Volumen der Ingredienzen beigegeben werden darf. Auch diese Masse wird im Carreau zolldick auf einem flachen Deckel aufgestrichen und ganz so wie die vorhergehenden Croquetten beendet.

333. Croquetten von Reis auf italienische Art. Croquettes de riz à l'Italienne.

Ein halbes Pfund Mailänder Reis wird gut belesen, mehrmals sehr rein gewaschen, in eine Casserolle gethan, mit einer ganzen Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, belegt und mit nochmals so viel fetter Geflügel=Braise begossen, als das Volumen des Reises beträgt, nebst etwas Salz, gut zugedeckt, auf Kohlenfeuer weich und ganz kurz gedämpft. Wenn dieß erreicht ist, werden sechs Löffel voll sauce veloutée dazu gethan, und nebst etwas geriebenem Parmesankäs und Muskatnuß gut verrührt, so zwar, daß sich der Reis zu jeder beliebigen Form bilden läßt. Hierauf wird der Reis in gleich große Theile getheilt, jeder einzeln auseinanderge=drückt, und mit einem kleinen Löffel voll irgend einer beliebigen kräftig be=reiteten Hachis sowohl von Geflügel als Fleisch, wie auch mit jedem Sal=picon, wie es bei den vorhergehenden Croquetten angegeben ist, kalt gefüllt. Der Reis wird von allen Seiten darüber gethan, so zwar, daß das Ragout genau eingehüllt ist, und in zwei einen halben Zoll lange, stark Zoll dicke gleiche Croquetten geformt, welche dann erst wie die Vorhergehenden auf die bekannte Weise zweimal panirt werden. Sie werden kurz zuvor aus dem Schmalz lichtbraun gebacken, und ebenso mit grün ausgebackener Petersilie auf einer gebrochenen Serviette erhaben angerichtet.

334. Croquetten von Krebsen. Croquettes d'écrevisses.

Es werden sechzig Stück schöne Krebse rein gewaschen, mit etwas Salz und Wasser abgekocht, sodann ausgebrochen, die Schweifchen, sowie die Scheeren rein geputzt und nebst sechs Stück schönen Karpfen=Milchnern, die vorher abgekocht und wieder kalt geworden sind, klein würfelicht geschnitten und dieß zusammen in eine Casserolle gethan. Die Hälfte der Krebsschalen wird mit einem halben Pfund frischer Butter gestoßen und, wie im Abschnitt 2. Abtheilung 3. angegeben ist, eine Krebsbutter bereitet. Hierauf läßt man von dieser Butter ungefähr sechs Loth heiß werden, gibt zwei Kochlöffel Mehl dazu und röstet dieß nebst einer ganzen Zwiebel einige Minuten langsam, rührt es dann mit einer Maß guten Rahm an und kocht diese Fasten=Krebs=Beschamel ganz dickfließend ein; sie wird sodann gehörig ge=salzen, die Zwiebel weggethan und das nöthige Quantum über die Krebs=schweifchen gepreßt. Die im Rest gebliebene Butter wird aufgehoben und anderswo verwendet. Diese Krebscroquetten werden auch wie die vorher=gehenden gleich geformt, panirt, ausgebacken und mit grün ausgebackener Petersilie schön angerichtet. Sie müssen einen angenehmen zarten Geschmack haben, ebenso muß die Beschamel in schöner rother Farbe angefertigt werden, wo es nöthig ist, daß man, wenn sie eingekocht ist, noch etwas Krebsbutter unterrührt.

335. Fisch=Croquetten. Croquettes de poissons.

Hiezu kann jede Gattung von Süßwasser=Fischen genommen werden, die ein weißes körniges Fleisch haben, ebenso ist es mit den Seefischen.

Zwei bis drei Pfund solcher Fische werden, wenn sie zuvor gereiniget worden, in Salzwasser abgekocht, dann, wenn sie kalt sind, behutsam in kleinen Stückchen aus Haut und Gräten gelöst und diese Filets in eine Casserolle gethan.

Sodann werden zwei Eßlöffel voll Mehl mit frischem Wasser fein abgerührt, das Gelbe von zehn Eiern nebst sechs Loth frischer Butter, einigen ganzen Pfefferkörnern und zwei Eßlöffel voll Essig dazu gethan, mit der nöthigen Fischbrühe aufgefüllt und auf Kohlenfeuer langsam zu einer dickfließenden Sauce abgerührt, welches jedoch mit einiger Sorgfalt geschehen muß, daß diese nicht gerinnt. Sie wird sodann durch ein Haartuch über den gezupften Fisch gepreßt, mit diesem leicht untermengt und auf einem Deckel im Viereck, zolldick, aufgestrichen und kalt gestellt.

Das Beenden dieser Croquetten schließt sich gleichfalls an die vorhergehenden an. Diese Art Fisch-Croquetten wird auch häufig mit einer gut bereiteten Sauce Beschamel angefertigt.

336. Croquetten von Kartoffeln. Croquettes de pommes de terre.

Man bereitet von Kalbsmilchnern, Champignons, geräucherter Ochsenzunge und Ochsengaumen mit der nöthigen kurz eingekochten sauce allemande (siehe Abschn. 2, Abth. 1. von den Saucen) ein kräftiges Salpikon, aus dem man, wenn es kalt geworden ist, ein und einen halben Zoll lange fingerdicke Würstchen macht. Diese werden sodann in die Kartoffelmasse, wie sie bei den Kartoffelpastetchen mit Geflügel angegeben worden ist, eingehüllt und zwar so, daß daraus zwei einen halben Zoll lange Croquetten entstehen, die hierauf in geschlagene Eier gewendet, einmal panirt und den Vorhergehenden gleich, nur etwas langsamer gebacken werden. Das Anrichten mit grün gebackener Petersilie ist ebenso das Nämliche.

337. Kromesquis. Cromesquis.



Man bereitet von Trüffeln, Champignons, Ochsengaumen, geräucherter Ochsenzunge und der nöthigen, ganz kurz eingekochten, braunen Sauce ein kräftiges Salpikon, aus dem man, wenn es erkaltet ist, anderthalb Zoll lange, fingerdicke Croquetten formt. Zwei gekochte und wieder erkaltete Kalbs-Euter (Tétines) werden in ganz dünne Streifen geschnitten und das Salpikon darin eingerollt, so zwar daß es von allen Seiten eingeschlossen ist. Vor

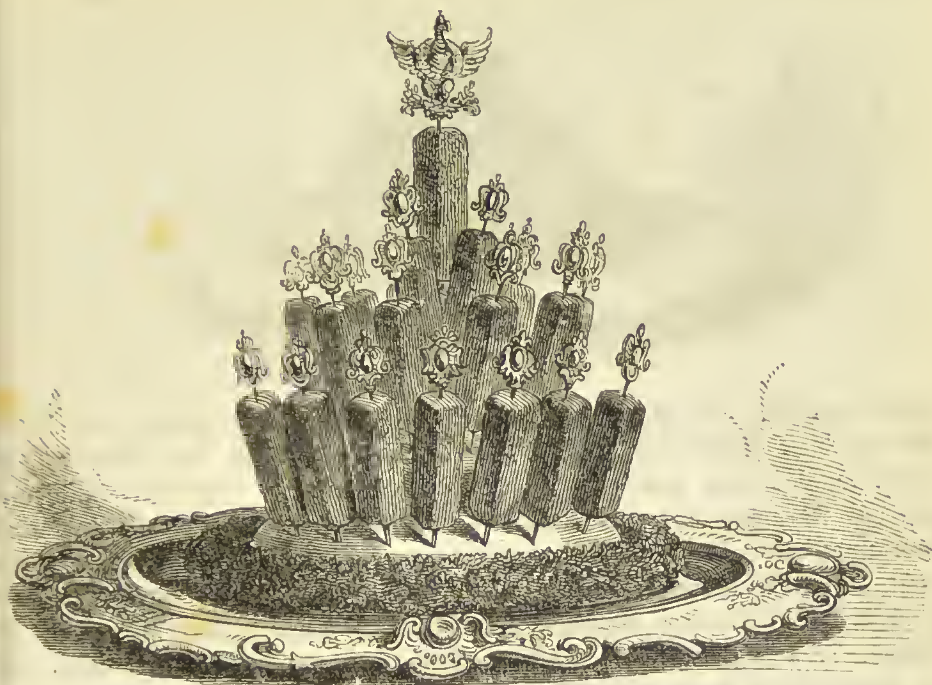
dem Anrichten werden die Kromesquis in einen Backteig eingetaucht (siehe Backteig Abschn. 3.) und aus heißem Backschmalz (Friture) in schöner, lichtbrauner Farbe gebacken, sogleich mit grün ausgebackener Petersilie angerichtet und warm zur Tafel gegeben.

338. Gebackene Hühner in der Marinade. Friture de poulets en marinade.

Vier junge Hühner werden mit Speck eingebunden, am Spieß gebraten und dann kalt gestellt. Zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein Porri, einige Champignons werden rein gewaschen, fein in Scheibchen geschnitten, in Butter etwas geröstet, mit einem Glas weißen Wein sehr weich gedünstet und mit drei Ragoutlöffel voll guter, dick eingekochter sauce veloutée durch ein Haartuch gestrichen. Von den Hühnern werden dann die Brüstchen und die Schlegel ausgelöst, alle Knochen herausgemacht, die Haut abgelöst, leicht gesalzen und jedes Stückchen mit dieser Marinade gut bestrichen und auf einen Teller gelegt. Vor dem Anrichten wird jedes Stückchen in Backteig eingetaucht und langsam aus dem Schmalz in lichtbrauner Farbe gebacken und wie die vorhergehenden mit grün ausgebackener Petersilie angerichtet. Alle unberührten Bratenreste von allen Gattungen zahmen wie auch Wildgeflügel können mit gutem Erfolge verwendet werden.

339. Gemischtes Ragout an kleinen Silber-Spießchen. Attéreaux aux ragoûts mêlés.

Vier Paar schöne, weiße Kalbsmilchner, sechs Stück schöne Trüffeln, vierundzwanzig bis dreißig Stück gleich große Champignons und der dritte Theil einer schönen, rothen und weich gekochten Ochsenzunge sind die Bestandtheile dieses ausgezeichneten Hors-d'oeuvre. Die Kalbsmilchner werden nach öfterem Auswässern, bis sie ganz weiß sind, in der Marinade gar gemacht, ebenso die Trüffeln geschält und in Champagner gekocht, die Champignons werden schön geschält und in Butter und Zitronensaft weiß geschwitzt. Sämmtliche Ingredienzen werden nun in dreiviertel Zoll große, stark Messerrücken dicke, egale Stückchen geschnitten und jedes für sich auf einen Teller zugedeckt bei Seite gestellt. Hierauf werden zwei Quart sauce veloutée mit einer halben Bouteille Champagner ganz dickfließend eingekocht, welche sodann mit einer Liaison von sechs Eigelben, dem Saft einer halben Zitrone legirt, und sodann noch eine Minute auf dem Feuer bis zum leichten Aufstoßen gerührt, gehörig gesalzen, in eine Schale durch ein Haartuch gepreßt und hierauf etwas kalt gerührt wird. Sodann schneidet man die nöthige Zahl kleiner Holzspeilchen, welche gut drei einen halben Zoll lang sein dürfen. An diese werden nun die bezeichneten Ingredienzen, nachdem jedes Stückchen zuvor durch die Sauce gezogen wurde, in Abwechslung bis zu drei Zoll Länge gesteckt, so zwar, daß von jeder Gattung zwei Stückchen dazu kommen. Wenn nun alle so bereitet sind, werden sie mit der noch zurückgebliebenen Sauce überall von außen glatt bestrichen, mit fein geriebenem weißen Mund-



brode besäet, dann in mit etwas Salz geschlagenen ganzen Eiern gewendet, nochmals mit Brod panirt, zuletzt mit dem Messer an den vier Seiten schön geformt und auf einem flachen Deckel, der zuvor mit geriebenem Brode besäet wurde, an einen kühlen Ort gestellt. Vor dem Anrichten werden sie in schöner, goldbrauner Farbe aus dem Schmalz gebacken, das Holzspeilchen herausgezogen und an dessen Stelle ein silbernes gesteckt, die in jeder höheren Küche vorhanden sein müssen, dann schön erhaben angerichtet, oben ein Bouquet grün gebackener Petersilie darauf garnirt und sogleich zur Tafel gegeben. Diese Hatelets werden zur Abwechslung auch aus Gansleber mit Trüffeln, aus Kapaunenbrüsten mit Trüffeln, aus Ochsengaumen mit Champignons, aus abgekochter Fisch=Farce mit Austern, aus Krebsen mit Austern und Andern mehr bereitet. Die Behandlung bleibt immer dieselbe.

340. Kleine gestürzte Farcespeise mit kleinem Ragout. Petites timbales de farce de volaille garnies d'un ragoût.

Man bereitet von zwei alten Hühnern eine zarte, jedoch haltbare Geflügel=Farce. Ebenso wird von Kalbsmilchner, Champignons und Ochsengaumen ein weißes, mit etwas Zitronensaft geschärftes, kräftiges Feinragout gemacht und beides zur Seite gestellt. Hierauf wird die nöthige Anzahl kleiner Krustadenbecher mit klarer Butter ausgestrichen, der Boden derselben mit ausgestochenen Trüffeln und Ochsenzunge zierlich belegt, mit obiger Geflügel=Farce vorsichtig, damit die Verzierung nicht verrückt wird, zwei Messerrücken dick ausgefüttert, dann mit dem Salpikon bis auf einige Linien vom



Rande angefüllt, der Rand mit Ei bestrichen, mit Farce gedeckt und wenn alle auf diese Weise beendet sind, eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Dunst langsam gar gemacht. Beim Anrichten werden diese Farce-Timbales aus den Förmchen auf ein reines Tuch gestürzt, damit die Butter ablaufen kann und dann schön erhaben angerichtet, oben mit weißer Geflügel-Glace leicht bestrichen, etwas klare Consommé darunter gethan und warm zur Tafel gegeben. Diese kleinen Timbales können mit jedem Kleinragout, wie sie im Abschn. 7. angegeben sind, gefüllt werden, nur mit dem Unterschiede, daß die Ingredienzen klein würfelicht geschnitten werden müssen.

341. Kleine Farcespeise von Fisch. Petits timbales de poissons.

Anstatt der Hühner-Farce wird von zwei Pfund Schill oder Hecht eine zarte Farce bereitet, mit der diese Becher ausgefüttert werden. (Siehe Abschn. von den Farcen). Das zum Füllen bestimmte Salpikon wird von Krebsschweifchen, Karpfenmilchnern, Ruttenlebern, Champignons, alles klein würfelicht geschnitten, angefertigt und diese Ingredienzen mit einer gut bereiteten Sauce Beschamel gebunden. Auch statt dieser kann eine kurz gekochte Krebssauce genommen werden. Das Beenden und Garmachen schließt sich ebenfalls der vorher bezeichneten Weise an.

342. Kleine Feldhühner-Pains. Petits pains de perdrix.

Drei bis vier Stück Feldhühner werden am Spieße gebraten; wenn sie kalt sind alles Fleisch rein ausgelößt und sehr fein geschnitten. Alle Abgänge werden in eine Casserolle gethan, mit einem Schöpflöffel voll Consommé begossen, eine Zeit lang zusammengekocht, dann durch ein Haartuch geseiht und sehr rein entfettet. Sodann werden zwei Quart braune Sauce mit dieser Consommé dickfließend und zwar bis auf ein Quart eingekocht, mit der sodann das fein geschnittene Feldhühnerfleisch, nachdem es zuvor nochmals gestoßen worden ist, gut verrührt und durch ein Haarsieb gestrichen wird. In dieses Feldhühner-Puree werden acht rohe Eierdotter durch ein Sieb passirt, gethan, mit diesem gut verrührt, gehörig gesalzen und davon eine kleine Probe in einem Becher au bain-marie gemacht. Wenn diese nun

nach Wunsch haltbar und zart ausgefallen ist, werden die dazu bestimmten kleinen, kupfernen Becher mit klarer, frischer Butter ausgestrichen, mit der Feldhühner-Masse nicht ganz voll angefüllt und eine kleine halbe Stunde im bain-marie (Dunstbade) sehr langsam gar gemacht. Sie werden hierauf auf eine reine Serviette aus den Förmchen gestürzt, damit die Butter wieder abfließen kann, dann auf eine Platte angerichtet, oben leicht glaeirt, etwas gute Jüs darunter gegossen und warm zur Tafel gegeben. In einer Sauciere wird eine dünne Sauce Espagnole, die man mit Feldhühner-Essenz rein ausgekocht hat, eigens mit servirt. Alle von der Tafel zurückgekommenen, noch unberührten Bratenreste von allen Gattungen Wildgeflügel können mit gutem Erfolge zu diesem Hors-d'oeuvre verwendet werden. Ihre Bereitung bleibt stets die nämliche.

343. Kleine Geflügel-Pains auf Königin-Art. Petits pains de volaille à la reine.

Von drei bis vier Stück jungen Hühnern, die man am Spieß gebraten oder gar gedämpft hat, werden die Brüstchen rein ausgelößt, dann sehr fein geschnitten und hierauf nochmals mit zwei Quart dick eingekochter, sehr weißer Sauce Beschamel zart gestoßen. Dieses Geflügel-Püree wird hierauf durch ein reines, weißes Haartuch gestrichen und mit den Dottern von acht bis zehn rohen Eiern, die man durch ein Haartuch dazu preßt, in genaue Verbindung gebracht. Diese Masse wird hierauf gehörig gesalzen und die vorher schon ausgestrichenen Becher, deren es immer auf zwölf Gedecke sechszehn bis achtzehn sein dürfen und nachdem die Probe gut ausgefallen ist, damit nicht ganz voll gefüllt. Sie werden sodann im Dunstbade langsam gar gemacht, den vorhergehenden gleich angerichtet und mit einer etwas fließenden und legirten Sauce Beschamel maskirt und sogleich zur Tafel gegeben. Auch hierzu können alle unberührten Bratenreste verwendet werden.

344. Kleine Krebs-Pains. Petits pains d'écrevisses.

Fünfzig bis sechszig Stück Krebse werden rein gewaschen, schnell abgekocht, die Scheeren und Schweifchen rein ausgebrochen und von der Hälfte der Schalen mit einem halben Pfund Butter eine schöne, rothe Krebsbutter bereitet. Zwei Theile der Schweifchen werden würfelicht geschnitten und die übrigen mit den Scheeren fein gestoßen. Währenddem wird von Krebsbutter und Rahm eine schöne, rothe Beschamel gemacht, die, wenn sie dick eingekocht ist, zwei Quart sein darf. Mit dieser wird nun das Krebsfleisch gut verrührt und durch ein Haartuch gestrichen, sodann mit dem Gelben von acht bis zehn Eiern in genaue Verbindung gebracht, die würfelicht geschnittenen Schweifchen darunter melirt, gehörig gesalzen und in die mit Krebsbutter ausgestrichenen kleinen Becher-Förmchen, der vorhergehenden gleich, gefüllt, so auch an bain-marie gar gemacht, ebenso angerichtet und mit einer etwas dünnfließenden Krebs-Beschamel maskirt.

345. Weiße Geflügel=Würstchen. Boudins blancs de volaille.

Drei bis vier junge Hühner werden in Butter weich und weiß gedämpft und sodann kalt gestellt. Vier schöne, weiße Zwiebeln werden in feine Scheibchen geschnitten und mit einem halben Pfund frischem, in Würfeln geschnittenem Schweinfett nebst einer Messerspitze dürre, feine Kräuter und einigen Löffeln voll Fleischbrühe weich und kurz gedämpft. Zwei Mundbrode werden abgerieben, in vier Theile geschnitten und in kalter Milch geweicht, ausgedrückt und zu dem Fett und den Zwiebeln gethan. Währenddem wird alles Fleisch von den Hühnern abgelöst, sehr fein geschnitten und nochmals gestoßen, welches ebenfalls dazu kommt. Die ganze Masse wird hierauf in einem Reibstein zusammen gerieben, durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit zwei Ragoutlöffeln voll dicker Beschamel, zwei ganzen und vier Eierdottern in genaue Verbindung gebracht, gehörig gesalzen, dann eine kleine Probe gemacht und nachdem diese die beste Qualität Geflügelwürste erwiesen hat, wird diese Masse mittelst einer Spritze in die gut gereinigten Schweinsdärme gefüllt, jedes Würstchen drei Zoll lang unterbunden und abgeschnitten. Sobald nun alle Würstchen eingefüllt sind, werden sie in kochendem Wasser steif gemacht und dann mit Butter in einer plat à sauté oder auf einem mit feinem Oel bestrichenen Bogen Papier auf dem Roste sehr langsam gebraten. Wenn sie fertig sind, müssen sie einige Minuten stehen bleiben, dann werden sie auf ein reines Tuch gelegt, der Bindfaden abgeschnitten und auf einer, zierlich mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet. Die Probe bei allen Würstchen muß von der Art sein, daß sie beim Aufschneiden nicht auslaufen, sondern in ganz zarter Eigenschaft erscheinen. Sie dürfen aber auch nicht fest oder gar trocken sein, im ersten Falle müßte man mit noch einigen Eierdottern und im zweiten mit etwas Beschamel und bei den braunen Würstchen mit Espagnole nachhelfen.

346. Feldhühner=Würstchen. Boudins de perdrix.

Diese weichen in der Bereitung von den vorhergehenden nur dadurch ab, daß statt dem Beschamel eine mit der Feldhühner=Essenz und mit einem Glas Madeira kurz eingekochte Sauce espagnole angewendet wird. Beide Rezepte gelten für alle Geflügelwürstchen; das erste nämlich für alle Gattungen zahmen Geflügels, das zweite für alle Gattungen Wildgeflügel.

347. Krebs=Würstchen. Boudins d'écrevisses.

Ein Schock Krebse werden gewaschen, einmal überkocht, damit die Schweifchen nicht hart werden, sodann diese und die Scheeren ausgebrochen, erstere werden würfelicht geschnitten und zugedeckt bei Seite gestellt. Die gut gereinigten Krebsschalen werden mit einem Pfund frischer Butter fein gestoßen und davon eine Krebsbutter in schöner, hochrother Farbe bereitet. Zwei Pfund rein aus Haut und Gräten geschnittenes Hechten= oder Schellfisch=Fleisch werden fein geschnitten und mit Krebsbutter eine feine Farce gemacht (siehe Abschn. 5. von den Farcen). Ebenso macht man von einem Stückchen Krebsbutter, einem Kochlöffel voll Mehl und einer halben Maß

Rahm eine dick eingekochte Beschamel. Wenn nun Alles, wie hier gesagt wurde, vollendet ist, wird die Fisch=Farce mit der Beschamel, dem nöthigen Salz, etwas geriebener Muskatnuß und dem Gelben von vier rohen Eiern in genaue Verbindung gebracht, die würfelicht geschnittenen Krebsscheeren und Schweifchen dazu gethan und in die vorher schon gut gereinigten Därme mit einer Spritze eingefüllt, in kochendem Wasser steif gemacht und in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen plat à sauté langsam gebraten. Auch von diesen muß vorher eine kleine Probe gemacht werden. Sie werden den vorhergehenden gleich angerichtet. Auch kann man jedes Würstchen für sich in kleine, nach der Länge der Würstchen gemachte Papierkapseln, die mit Krebsbutter ausgestrichen sind, auf dem Roste braten.

348. Ragoutwürstchen. Boudins au ragoût.

Diese werden entweder von Geflügel= oder von Fisch=Farce bereitet. Zu denen, die man mit Geflügel=Farce macht, wird ein Salpikon von Trüffeln, Hahnenkämmen, Champignons und den Filets von Hühnern bereitet. Zu denen, die mit Fisch=Farce angefertigt werden, muß das Salpikon aus Krebsschweifchen, Ruttenlebern, Champignons, Karpfen=Milchnern und mit einer dick eingekochten Krebs=Beschamel bereitet sein. Beide Arten dieser Feinragouts (Salpikon) müssen genau nach dem Volumen der Ingredienzen mit der Sauce in Verbindung gebracht werden, dabei kräftig und wohlschmeckend erscheinen. Es wird nun von der bezeichneten Farce auf einem leicht genäßten, flachen Casserolle=Deckel, gut Messerrücken dick, drei Zoll lang und etwas über zwei Zoll breit aufgestrichen, von dem Salpikon ein langes, fingerdickes Würstchen darauf gelegt, die Farce außen herum leicht mit Eiern bestrichen, mit einem dünnen Messer, daß man zuvor in's heiße Wasser getaucht hat, von allen Seiten darüber geschlagen, so zwar, daß das Salpikon genau eingehüllt und ein gleich langes, rundes Würstchen entstanden ist. Dieses wird nun auf einen mit Butter bestrichenen, flachen Casserolle=Deckel gelegt und wenn man deren sechszehn bis achtzehn Stück gemacht hat, der Deckel leicht erwärmt, im kochenden Wasser eine Minute gekocht, steif gemacht und sodann auf eine Serviette ausgehoben. Hierauf wird eine plat à sauté mit Krebsbutter ausgestrichen, die Würstchen hineingeordnet und eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit etwas guter Fleischbrühe, Salz und einem Glas weißen Wein langsam auf Kohlenfeuer gedünstet, bis sie sich in ihrem eigenen Fond glacirt haben. Sie werden sodann schön angerichtet, nochmals leicht glacirt und zu denen, welche mit Geflügel=Farce gemacht sind, etwas Demi=Glace darunter gethan und zu denen von Fisch etwas Krebs=Sauce. Auf eine andere Art erscheinen auch diese Würste im panirten Zustande; sie werden nämlich, wenn sie im kochenden Wasser steif gemacht worden und wieder erkaltet sind, in mit drei Eierdottern verbundener, klarer, frischer Butter gewendet und mit fein geriebenen, weißen Semmeln panirt und dann in klarer Butter auf beiden Seiten goldgelb geröstet. Auch zu diesen werden die schon bezeichneten Saucen gegeben.

349. Hirn-Würste. Boudins de cervelles de veau.

Vier bis fünf Paar Kalbshirn werden von einander getheilt, die Haut in lauwarmem Wasser abgezogen, die Hirne im frischen Wasser gut gewässert, bis sich das Blut ausgezogen und sie recht weiß geworden sind, sodann in einer weißen Braise eine halbe Stunde langsam gekocht und kalt gestellt. Zwei Mundbrode werden gut abgerieben, in Milch geweicht, ausgedrückt und auf einem Teller bei Seite gestellt. Schalotten, Petersilie, Champignons werden fein geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter weich gedünstet, das Brod dazu gethan, mit diesem etwas abgeröstet, mit einem Quart dick gekochter weißer Coulis, einem Eßlöffel voll Sardellenbutter, dem Gelben von sechs Eiern, etwas geriebener Muskatnuß und dem nöthigen Salz gut verrührt und zusammen durch ein Haarsieb gestrichen. Die Kalbshirne werden mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet, in Würfel geschnitten, mit der Masse in gute Verbindung gebracht und in die schon früher gut gereinigten Schwein-Därme gefüllt, davon eine Probe gemacht, und wenn diese genügend ausgefallen ist, die Würstchen sodann in kochendem Wasser steif gemacht und mit frischer Butter langsam gebraten.

350. Andouillen von Kalbsgekröse mit Trüffeln. Andouilles de fraise de veau aux truffes.

Ein schönes Kalbsgekröse wird sehr rein gewaschen, dann in einer mit vielen Kräutern bereiteten Braise weich gesotten, und wenn dieses darin wieder kalt geworden ist, ausgehoben, abgetrocknet und in kleine längliche Stücke (Filets) geschnitten. Unterdessen werden zwei Eßlöffel voll feine Kräuter, welche aus Champignons, Schalotten und Petersilie bestehen, (siehe Abschnitt 3. bei den Marinaden) mit zwei Quart weißer Coulis sehr dick eingekocht, das Kalbsgekröse nebst vier bis fünf Stück blätterig geschnittenen und in Butter abgeschwitzten Trüffeln, Salz, etwas geriebener Muskatnuß und feinem weißen Pfeffer nebst dem Gelben von sechs Eiern dazu gethan, alles in genaue Verbindung gebracht und in etwas dickere Därme gefüllt. Diese Würste werden in eine Casserolle gethan, die Braise, worin das Gekröse gesotten wurde, darüber gegossen, eine Viertelstunde sehr langsam gesotten, dann auf ein Tuch ausgehoben und mit frischer Butter langsam gelbbraun gebraten.

351. Wildschwein-Blutwürste. Boudins de sanglier au sang.

Das frisch geschossene Wildschwein wird, sobald es nur möglich ist, von dem Waidmann nochmals gestochen, welches mit einiger Vorsicht geschehen muß, damit der Stich die Galle nicht verletzt und dann das Blut (Schweiß) nicht mehr zu brauchen wäre; dieses wird in großen blechernen Büchsen aufgefangen und gleich nach der Jagd in die Küche abgegeben. Ferner ist noch zu bemerken, daß man bei größeren Schweinsjagden, wo man also eine Auswahl hat, nur das Blut von jüngeren Thieren nimmt, welches um Vieles feiner und wohlschmeckender ist.

Sechs bis acht Stück schöne große Zwiebeln werden rein geschält, feinblätterig geschnitten und in einer Casserolle mit einem Pfund würfelicht geschnittenen frischen Schweinfett, einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe weich und kurz gedünstet. Gleichzeitig wird von einem Viertelpfund Butter, zwei Kochlöffel voll Mehl und zwei Maß guten süßen Rahm eine Beschamel gemacht, welche bis zu dreiviertel Maß eingekocht, dann mit den Zwiebeln untermengt und zusammen durch ein Haartuch gestrichen wird. Dieses wird sodann in eine größere Casserolle gethan, wieder warm gerührt und zwei Maß Wildschweinblut durch ein Haarsieb dazu gegossen, daß das Geronnene zurückbleibe, das nöthige Salz und ein Kaffeelöffel voll dürre feine Kräuter dazu gethan (siehe Abschnitt 3. bei den Marinaden), zusammen gut verrührt, und diese Masse sodann in Leberwurstdärme, die zuvor gut gereinigt und probirt, daß sie keine Oeffnung haben, gefüllt. Es wird jedesmal ein Paar solcher, zwei Finger lang, zusammengebunden. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie in's heiße gesalzene Wasser gethan, dieses sodann auf das Feuer gesetzt, mit einem Löffel die Würste langsam umgerührt, und zwar so lange, bis sie steif geworden sind, welches jedoch mit einiger Vorsicht geschehen muß, daß das Wasser nicht kocht, wodurch die Würste leicht aufspringen würden. Sie werden hierauf auf ein Tuch ausgehoben und in heißer Butter sehr langsam auf beiden Seiten gebraten.

352. Wildschwein=Blutwürste auf eine andere Art. Boudins de sanglier au sang.

Einige große Zwiebeln werden würfelicht geschnitten und mit etwas Schwarzwild=Fett gelbbraun geröstet. Dazu kömmt noch ein Pfund weichgekochter und klein würfelicht geschnittener Wildschweinspeck. Diese Zuthaten kommen in die vorher beschriebene Masse, nur daß diese mit der Hälfte frischen Schweinfetts bereitet sein darf. Diese Art Würste eignen sich ganz besonders bei Gabelfrühstücken und werden von den Kennern stets wohlwollend aufgenommen.

353. Makaroni in Capisantis auf italienische Art. Macaroni en capisantis à l'Italienne.

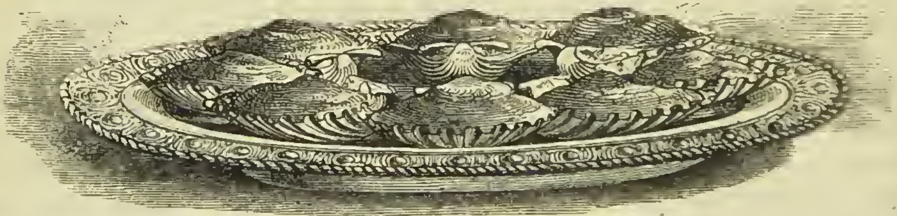
Ein halbes Pfund von den besten italienischen Makaroni wird eine halbe Viertelstunde im Wasser mit etwas Salz gekocht, sodann das Wasser abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und auf einem reinen Tuch abgetrocknet. Sie werden hierauf in halb Zoll lange gleiche Stückchen geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit einigen Anrichtlöffeln voll Kalbfleischjüs begossen, etwas Salz und Muskatnuß dazu gerieben, und gut zugedeckt, vollends steif und kurz gekocht, so zwar, daß dieser Fond die Makaroni schön glacirt. Währenddem hat man von weichgekochter geräucherter Ochsenzunge, Champignons und Trüffeln mit der nöthigen braunen Sauce ein kräftiges Salpikon bereitet, welches nebst einem Viertelpfund geriebenen Parmesankäse mit den Makaroni leicht unterschwungen und in die Coquill=Schalen, in der Mitte erhaben, gefüllt wird, wobei jedoch die Makaroni nicht

zu viel Sauce haben dürfen, sondern die Masse, ohne daß sie jedoch trocken wäre, erhaben in den Muscheln stehen bleibt. Sie werden dann mit braunem Brod und geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter beträufelt und ungefähr fünf Minuten in einen ziemlich heißen Ofen gestellt und sodann gleich zur Tafel gegeben.

354. Reis in Capisantis auf Mailänder Art. Capisantis à la Milanaise.

Drei Viertelpfund rein gewaschener Mailänder Reis wird mit guter Geflügel-Braise, einem Stück rohen magern Schinken, einer ganzen Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, nebst dem Salz weich und kurz gedämpft. Unterdeß bereitet man von einigen jungen Hühnern mit sauce véloutée (siehe Abschnitt von den Saucen) eine gute feine Blanquette, welche man etwas erkalten läßt. Die Coquillen-Schalen werden nun am Boden dünn mit dem Reis belegt, etwas von der Blanquette hineingefüllt und dann mit dem Reis wieder gedeckt. Wenn alle so vollendet sind, werden sie mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter beträufelt, dann in den Ofen gestellt, wo man sie leicht Farbe nehmen läßt. Sie werden hierauf gleich warm servirt.

355. Kalbshirn in Capisantis. Cervelles de veau en capisantis.



Vier Paar Kalbshirn werden gut ausgewässert, die Haut abgezogen, das Hirn im Wasser mit Salz einmal aufgekocht und dann in einer Marinade gar gekocht. Unterdessen werden zwei Quart weiße Coulis mit einem Theil der entfetteten Marinade und mit zwei Eßlöffeln voll fines herbes, die aus Schalotten, Petersilie und Champignons bestehen, und zusammen in Butter weich gedünstet waren, bis auf ein Quart dick eingekocht, die man sodann mit dem Saft einer halben Zitrone und einem Eßlöffel voll Sardellen-Butter piquant macht. Die Coquillen oder Capisantis werden nun mit einem halben Eßlöffel voll von dieser Sauce gefüllt, die Hirne aus der Marinade auf ein Tuch gelegt, jedes in vier bis fünf Theile geschnitten, und davon einige Stückchen darauf gelegt, oben mit der Sauce überstrichen, geebnet, sodann mit braunem geriebenen Brod besäet, mit Butter beträufelt und in den Ofen eine Viertelstunde lang gestellt, bis sie ganz heiß geworden sind und oben eine lichtbraune Farbe haben. Sie werden ebenfalls dann sogleich servirt.

356. Champignons in Capisantis. Champignons en capisantis.

Hundert bis hundert fünfzig Stück Champignons, je nachdem diese groß sind, werden rein gewaschen, der Stiel abgeschnitten, sodann rein geschält, in Butter, Zitronensaft und etwas wenig weißer Fleischbrühe einpassirt und kalt gestellt. Die Schalen von den Champignons werden mit etwas Petersilie, Schalotten und einer Trüffel fein geschnitten, die Champignons selbst auf ein Sieb geschüttet, und die Kräuter in derselben Butter weich und kurz gedünstet. Währenddem werden die Champignons feinblätterig geschnitten, sodann mit den feinen Kräutern und etwas Salz noch einige Minuten gedünstet und zuletzt das Ganze mit zwei Ragoutlöffeln voll dick eingekochter und kräftiger sauce veloutée gebunden und in die Muscheln gefüllt, mit feinem braunen Brod besät, mit Butter beträufelt und fünf Minuten in einem ziemlich heißen Ofen wieder gut erwärmt.

357. Geräucherter Rheinlachs in Capisantis.
Saumon du Rhin fumé en capisantis.

Man bereitet von etwas frischer Butter, zwei Kochlöffeln voll Mehl und anderthalb Maß süßen Rahm eine dicke weiße Beschamel. Ferner wird ein Pfund geräucherter Rheinlachs aus Haut und Gräten gelöst und sodann in kleine egale Würfel geschnitten, welche mit etwas frischer heißer Butter auf dem Windofen einige Minuten geschwungen werden. Hierauf wird der Rheinlachs mit der nöthigen Beschamel in genaue Verbindung gebracht und sodann, nachdem man etwas Zitronensaft beigegeben hat, in die Coquillen-Schalen bis auf einige Linien vom Rande erhaben gefüllt, oben mit braunem Brod besät, mit etwas Krebsbutter beträufelt und fünf Minuten im heißen Ofen wieder erwärmt, dann sogleich servirt.

358. Eier mit Rheinlachs in Capisantis.
Saumon fumé aux oeufs en capisantis.

Ein Pfund geräucherter Rheinlachs, ebenso wie der vorhergehende geschnitten, wird einige Minuten mit Butter über dem Feuer geschwungen, dann in gleichen Theilen in mit Sardellen-Butter ausgestrichene Capisantis gethan, darin etwas geebnet, ein frisches ganzes Ei darauf geschlagen, jedoch daß der Dotter schön ganz bleibt, und dieses dann etwas gesalzen. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Muscheln in einen heißen Ofen gestellt, daß das Ei anzieht, jedoch nicht hart wird, und dann sogleich servirt. Es ist wohl zu bemerken, daß diese Eier nicht lange stehen dürfen, sondern nur einige Minuten zuvor gar gemacht werden müssen.

Ganz auf die nämliche Weise werden sie von Bücklingen, Sardellen und Häringen bereitet.

359. Rührei mit Trüffeln und geräuchertem Lachs in Capisantis.
Oeufs brouillés aux truffes et au saumon fumé en capisantis.

Es werden acht Stück Trüffeln rein geschält, gewaschen und nebst

einem halben Pfund geräucherten Rheinlachs feinblätterig oder würfelicht geschnitten und mit einem Viertelpfund frischer Butter über den Windofen geschwungen, sautirt, die Butter abgegossen und zwei Eßlöffel voll zerlassene Glace darüber gegossen und damit noch etwas geschwungen. Gleichzeitig werden zwölf ganze Eier und sechs Eierdotter in eine Casserolle aufgeschlagen und mit zwölf Loth sehr frischer Butter, etwas Salz, und wenn es der Geschmack des Tischherrn erlaubt, etwas grob gestoßenem weißen Pfeffer und vier Eßlöffeln voll süßen Rahms dazu gethan, und auf dem Feuer zu einem etwas dicken, aber keineswegs harten Rührei abgerührt, und wenn dieß auf die bestmöglichste Art erreicht ist, werden die Trüffeln und der Lachs darunter gemengt, sogleich etwas erhaben in Muscheln gefüllt, mit etwas Glace beträufelt und sogleich zur Tafel gegeben. Dieß hors-d'oeuvre erfordert einige Aufmerksamkeit in seiner Bereitung, indem dasselbe nicht zu früh vor sich gehen darf, sondern genau nach der Tafelstunde vollendet werden muß; ja es wäre sogar nothwendig, daß, während die Eier gerührt werden, ein Zweiter die vorher schon marquirten Trüffeln und den Rheinlachs gar macht.

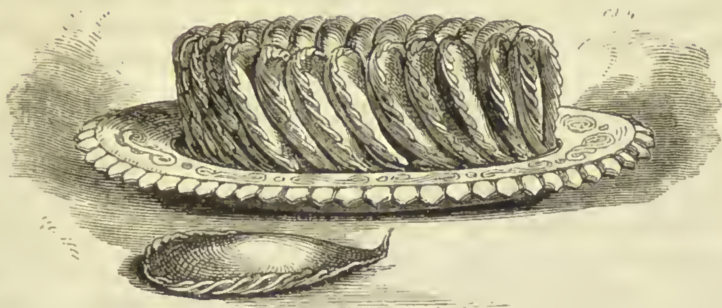
360. Fein Ragout von Krebsen in Capisantis. Ragoût fin d'écrevisses en capisantis.

Man bereitet von Krebsschweifchen, Karpfen-Milchnern, abgekochter Hechten-Farce und mit schöner rother Krebs-Sauce ein gutes Salpikon, wie es im Abschnitt 7. angegeben ist, und füllt dieses ganz heiß erhaben in die Muscheln, bestreut diese sodann mit feinem braunen Brode, beträufelt sie mit zerlassener frischer Butter und stellt sie noch einige Minuten in den heißen Ofen oder halte eine glühende Schaufel darüber, daß es oben eine leichte Kruste bildet.

Auf die nämliche Weise kann jedes beliebige Salpikon, feine Blanquettes, Hachis sowohl von Geflügel wie von Fleisch, auch kleine gezupfte Fische mit holländischer Sauce zu einem kleinen Ragout gebildet, in die Coquillen oder Capisantis gefüllt werden, welche aber stets mit feinem braunen Brod besäet, mit frischer Butter oder Krebsbutter beträufelt und noch einige Minuten in den heißen Ofen gestellt werden müssen. Auch werden alle diese hier gesagten Salpikons, Blanquettes, Hachis zur Abwechslung nicht nur in diesen Coquillen, sondern auch in kleinen Bechern von Porzellan, wie auch in kleinen silbernen Casserollen (Casserollets) gegeben, nur mit dem Unterschiede, daß diese mit etwas mehr Sauce angefertigt werden; das Besäen mit Brod und Beträufeln mit Butter haben sie ebenfalls mit den Capisantis gemein.

361. Lammskoteletten in Papilloten. Côtelettes d'agneau en papillotes.

Die nöthige Anzahl von zwei mürbe gelegenen Lamms-Carrés, (Rippenstück), schön dressirter Cotelettes wird mit feinem Salz und Pfeffer bestäubt, und mit einigen Eßlöffeln voll fines herbes, die aus Schalotten, Champignons, Petersilie und Trüffeln bestehen, gut weich gedämpft. Wenn dieß



nun erreicht ist, werden die Cotelettes auf einen Deckel gelegt, die Kräuter selbst aber mit einigen Eßlöffeln voll guter Koch=Farce (siehe Abschnitt 5. von den Farcen) und etwas Sardellen=Butter gut verarbeitet, und die Cotelettes dann von beiden Seiten damit bestrichen. Sodann werden von zusammengelegtem weißen Papier nach der Größe der Coteletten, nur um einen starken Finger größer, Herzen geschnitten, diese mit feinem Oel bestrichen, dann die Cotelettes, nachdem man zuvor noch auf jede Seite ein Stückchen ganz dünne Speck=Barde gelegt hat, darein gelegt, die andere Hälfte des Papiers wird darüber geschlagen und beide Enden des Papiers mittelst geschickten Ueberbiegens in ganz kleine Fältchen gelegt und zwar so, daß diese so fest und geschlossen werden, daß beim Braten nicht der mindeste Saft heraus kann und die Papilloten die Form eines halben Herzens haben. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie über einen mit Oel bestrichenen Bogen Papier, der auf dem Roste liegt, über schwachem Kohlenfeuer oder glühender Asche auf beiden Seiten langsam gebraten und dann rundlaufend, die Falten nach außen, zierlich angerichtet.

362. Kalbs=Koteletten in Papilloten. Côtelettes de veau en papillotes.

363. Schweins=Koteletten in Papilloten. Côtelettes de porc frais en papillotes.

364. Geflügel=Koteletten in Papilloten. Côtelettes de volaille en papillotes.

Alle diese werden ganz den vorhergehenden gleich bereitet und vollendet.

365. Häringe in Papilloten. Harengs en papillotes.

Drei bis vier Stück Häringe, wo möglich Milchner, werden über Nacht in Milch gelegt, damit sich ein Theil der Schärfe wieder herauszieht, welches jedoch bei den frischen Häringen nicht nöthig ist.

Von diesen wird nun die Haut abgezogen, der Häring der Länge nach in zwei Theile geschnitten, dann das Rückgrat sowie die Seitengräten herausgelöst und hierauf die zwei Häringshälften jede in vier gleiche Theile geschnitten. Sodann werden zwei solche Stückchen mit fines herbes (siehe Papilloten=Kräutchen Abschn. 3. bei den Marinaden) zusammengelegt, außen auf beiden Seiten damit bestrichen, mit ganz dünnen Speckbarden belegt und

ganz so wie die Lamms-Cotelettes eingewickelt und auf dem Roste gebraten. Auf die nämliche Weise werden die Papilloten mit geräuchertem Rheinsalm, Bücklingen und von allen Sorten Fischen bereitet, nur daß bei diesen etwas Sardellenbutter unter die Papilloten-Kräutchen vermengt wird.

366. Lerchen in Papier-Kästchen. Alouettes en petites caisses.

Hiezu werden lange, ovale oder runde Kästchen von steifem Papier gemacht, deren Art und Weise wie sie angefertigt werden, in jeder guten Küche allenthalben bekannt ist. Sie werden innen und außen mit Oel bestrichen und einige Zeit in einen abgekühlten Ofen gestellt, wo sie dann ganz steif werden. Hinsichtlich der ferneren Bereitung der Lerchen selbst, weise ich auf die Lerchen-Pastetchen in diesem Abschnitte zurück, mit dem Unterschiede, daß sie dort in eine Teig- und hier in eine Papierhülle gefüllt und fertig gebraten werden. Ebenso werden auch die Krammetsvögel in Papierkästchen gegeben, nur ist zu bemerken, daß die Größe der Kästchen sich stets nach dem in sich aufzunehmenden Gegenstande richten muß.

367. Champignons in Kästchen. Champignons en petites caisses.

Ein guter Theil der schönsten, festen Champignons werden rein geschält und in Butter und Zitronensaft gar geschwitzt und wenn sie kalt geworden sind, in ein Haarsieb geschüttet. In derselben Butter werden zwei Eßlöffel voll fines herbes, welche aus Petersilie, Schalotten, Trüffeln und den Champignons-Schalen bestehen, weich gedünstet. Gleichzeitig wird eine Quart weiße Sauce mit einem Stückchen Geflügel-Glace dick eingekocht und nebst zwei Eßlöffeln voll Geflügel-Farce und mit dem Gelben von drei Eiern mit den Kräutern (fines herbes) gut verrührt und gehörig gesalzen. Sodann werden vierzehn kleine, runde Kästchen, die zuvor mit Oel bestrichen und getrocknet worden sind, am Boden mit dieser Masse halb fingerdick bestrichen, in jedes vier bis fünf Champignons darauf gelegt und dann wieder mit derselben Masse gedeckt, mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Krebs- oder auch anderer Butter beträufelt und eine Viertelstunde langsam im Ofen gebacken. Sie werden hierauf in schöner Ordnung auf einer mit einer zierlich gebrochenen Serviette belegten Schüssel angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben.

368. Geräucherter Rheinlachs mit Trüffeln in Kästchen. Saumon du Rhin fumé aux truffes en petites caisses.

Ein Pfund geräucherter Rheinlachs wird aus Haut und Gräten gelöst und sodann in stark Messerrücken dicke und Zoll große, flache Stückchen geschnitten, welche sodann in Butter eine Minute über dem Feuer steif gemacht werden. Zu gleicher Zeit werden sechs Stück schöne Trüffeln in Madeira gar gekocht und dann ebenfalls feinblätterig geschnitten. Ferner wird von einem halben Pfund Hechtenfleisch mit Krebsbutter eine feine, aber die Probe nicht haltende Farce bereitet, welche noch mit einem Ragoutlöffel voll Beschamel, dem Gelben von drei Eiern, einem Eßlöffel voll fines her-



des und dem nöthigen Salz gut verarbeitet wird. Sodann werden lange oder runde Papierkästchen mit Oel bestrichen, im Ofen gut getrocknet und dann mit der Farce am Boden bestrichen, darauf wird nun der Rheinlachs und die Trüffeln schön geordnet und dann wieder mit Farce gedeckt. Wenn nun alle diese Kästchen so gefüllt sind, deren es immer auf zwölf Gedecke vierzehn bis fünfzehn sein dürfen, wird jedes oben mit einem Speckscheibchen belegt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt. Sie werden sodann mit etwas Demi=Glace begossen und wie die vorhergehenden angerichtet.

369. Gänselebern mit Trüffeln in Kästchen.
Foies gras aux truffes en petites caisses.

Zwei schöne Gänselebern werden von einander getheilt, die Galle rein ausgeschnitten, gewaschen und dann in der Marinade, wie es im Abschnitt 6. angegeben ist, gar gekocht. Sechs Stück Trüffeln werden rein geschält, in Scheibchen geschnitten und mit Butter sautirt. Hierauf werden die Lebern aus der Marinade genommen und wenn sie kalt geworden sind, in schöne gleiche Stückchen geschnitten. Dann werden Schalotten, Petersilie, Champignons fein geschnitten und mit einem Stückchen Butter weich gedünstet, mit welchem sodann alle Abgänge von den Lebern, die Hälfte soviel fein rapirter, weißer Speck, etwas Semmelpanade nebst dem Gelben von drei Eiern, einer Messerspitze feiner dürrer Kräuter und etwas Salz fein gestoßen werden. Die kleinen Papierkästchen werden nun, nachdem sie zuvor mit Oel bestrichen und im Ofen getrocknet worden sind, mit dieser Farce am Boden bestrichen, die Lebern und die Trüffeln abwechselnd mit Farce in Schichten hineingelegt, oben wieder mit Farce überstrichen, mit Speckscheibchen gedeckt und so eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einen nicht heißen Ofen gestellt. Sie werden dann, wenn der Speck weggethan worden ist, mit einer Demi=Glace, mit der man ein Gläschen Madeira verkocht hat, begossen und wie die vorhergehenden auf einer Serviette angerichtet.

370. Kalbsbrieschen in Kästchen. Ris de veau en petites caisses.

Drei bis vier Paar schöne, weiß gewässerte und abblanchirte Kalbs-Milchner werden in Messerrücken dicke Stückchen geschnitten und mit zwei Eßlöffeln voll fines herbes, einem Stück frischer Butter, Salz und einer Messerspitze dürrer Kräuter weich gedünstet. Sodann werden die Brieschen herausgelegt und die Kräuter mit etwas Geflügel-Faree, einem Ragoutlöffel voll dick eingekochter, weißer Coulis, zwei Eidottern und dem noch nöthigen Salz gut verrührt und die Brieschen abwechselnd mit Faree gedeckt in die Kästchen gefüllt, oben mit Faree überstrichen, jedes mit einem Speckscheibchen gedeckt und wie die vorhergehenden im Ofen leicht gebraten. Beim Anrichten wird der Speck weggenommen und über jedes ein halber Eßlöffel voll gut bereitete sauce fines herbes, welche mit etwas Zitronensaft angenehm gesäuert ist, darüber maskirt.

371. Forellen-Schnitten in Kästchen. Filets de truites en caisses.

Zwei Pfund schöne Forellen werden rein ausgenommen und ihrer Länge nach aus Haut und Gräten gelöst. Die Forellenhälften werden in Zoll große Stückchen geschnitten, gesalzen und mit zwei Eßlöffeln voll fines herbes, die aus fein geschnittener Petersilie, Champignons, Schalotten und Trüffeln bestehen, mit Butter langsam gedämpft. Ferner wird von einem halben Pfund aus Haut und Gräten gelösten Hechten- oder Forellen-Fleisch eine feine, aber die Probe nicht haltende Faree bereitet, welche noch mit einem Eßlöffel voll Sardellenbutter, den von dem Fische zurückgebliebenen Kräutern sammt dem Fond gut verrührt wird. Die zuvor mit Oel bestrichenen und im Ofen gut getrockneten Papierkästchen werden nun von allen Seiten mit der Faree bestrichen, die Forellen-Schnitten hineingelegt, mit Faree wieder geebnet, mit feingeriebenem Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und so auf einem Plafond eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt. Sie werden dann wie die vorhergehenden angerichtet und sogleich warm servirt.

Auf die nämliche Art werden sie von allen Gattungen Fischen bereitet.

372. Häringe mit Kartoffeln in Kästchen. Harengs aux pommes de terre en petites caisses.

Drei Häringe, wo möglich Milchner, werden nach zwölfstündigem Wässern der Länge nach aus Haut und Gräten gelöst und dann in halb Zoll große Stückchen geschnitten. Sodann wird ein guter Teller voll kleine, lange Kartoffeln im Dunst gar gemacht, hierauf geschält und zu dünnen Scheibchen geschnitten; diese werden dann mit einem Ausstecher, der die Größe eines Sechskreuzerstücks hat, ausgestochen und auf einem Teller bei Seite gestellt. Hierauf läßt man in einer Casserolle vier Loth Butter heiß werden, gibt eine fein geschnittene Zwiebel und einen Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dies zusammen bis die Zwiebel gelb geworden ist, dies wird sodann mit guter Kalbfleischjüs und süßem Rahm angerührt und auf dem Feuer zu

einer dicken, bündigen Sauce eingekocht, welche sodann mit Häringsmilchnern durch ein Haartuch gestrichen wird. Wenn dies nun Alles so vollendet ist, wird der Boden dieser Kästchen mit Kartoffeln belegt, mit Sauce überstrichen, mit dem durch ein Sieb gestrichenen Gelben von hartgekochten Eiern bestreut, auf diese die Häringsstückchen gelegt, dann nochmals Kartoffeln, Sauce und Häringsstücke. Zuletzt werden diese mit Sauce überstrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten im Ofen gut erwärmt und wie die vorhergehenden angerichtet.

373. Kleine Brodkrusten mit Reis. Petits Croûtons du pain au riz.

Einige frische Mundbrode werden leicht abgerieben, in Messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit einem Ausstecher rund ausgestochen und dann schnell aus heißem Schmalz goldgelb gebacken. Ein halbes Pfund Reis wird rein gewaschen und mit guter Geflügelbrühe, etwas Salz und einer Zwiebel weich und dick gekocht, und wenn dieß erreicht ist, die Zwiebel weggethan und der Reis mit zwei Eierdottern gebunden. Von diesem Reis wird nun ein dünner, halbzoll hoher Rand auf jede Brodkruste gesetzt und in die Mitte ein beliebiges Salpicon, klein geschnittene Blanquette oder auch ein kräftiges Hachis gefüllt, welches jedoch alles kalt sein muß. Wenn nun deren auf zwölf Personen wenigstens zwanzig Stück so gemacht worden sind, werden sie wieder mit Reis gedeckt, dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, nochmals mit Butter beträufelt und im Ofen wieder erwärmt. Beim Anrichten wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, damit sie eine lichtgelbe Farbe bekommen, und werden sodann auf eine Schüssel, über die eine zierlich gebrochene Serviette gelegt ist, erhaben angerichtet.

374. Brodkrusten mit Feldhühner-Salmi. Croûtons du pain au salmi de perdrix.

Man schneidet aus frischem Mundbrod zwei einen halben Zoll breite runde Croutons, welche aus dem Schmalz schnell gebacken und auf ein Löschpapier gelegt werden. Hierauf wird eine feine Feldhühner-Farce gemacht, wie auch von zwei gebratenen Feldhühnern die Brüste ausgelöst, in halb Zoll lange gleiche Filets geschnitten und mit einer kräftigen dicken Salmi-Sauce, die aus den Knochen der Feldhühner bereitet wird, ein Salmi angefertigt. Die Croutons werden nun mit Ei bestrichen, und außen herum ein halb Zoll hoher Rand gesetzt, in dessen Vertiefung dann das Salmi gefüllt wird, oben werden sie wieder mit der Farce gedeckt, dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebenem braunen Brod besäet und auf einem Plafond eine Viertelstunde vor dem Anrichten im Ofen gar gemacht und wie die Vorhergehenden angerichtet.

Auf die nämliche Weise werden sie auch von zahmem Geflügel bereitet, wie auch von Fischen, bei denen jedoch eine feine Fisch-Farce auf die Croutons gesetzt werden muß.

375. Brodkrusten mit Krebsschweifchen in Beschamel. Croûtons du pain aux queues d'écrevisses.

Es werden Brodkrusten wie die Vorhergehenden bereitet, außen herum wird ein halb Zoll hoher Rand von Fisch=Farce, der mit Krebsbutter gemacht wurde, gesetzt. Ferner wird von würfelicht geschnittenen Krebsschweifchen mit Krebs=Beschamel ein kleines Ragout gemacht, welches, wenn es kalt geworden ist, in die Vertiefung gefüllt und oben wieder mit Farce gedeckt wird. Sie werden sodann mit Krebsbutter bestrichen, mit fein geriebenem braunen Brod besäet und eine Viertelstunde vor dem Anrichten im Ofen gar gemacht, dann wie die Vorhergehenden angerichtet und warm servirt.

376. Brodkrusten mit Sardellen. Croûtons aux anchois.

Frische Mundbrode werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und von einer Seite in klarer Butter gelb gebacken. Hierauf wird auf die harte Seite Sardellenbutter gestrichen, Sardellen = Filets und ebenso geschnittene, geräucherte und gekochte Ochsenzunge abwechselnd darauf gelegt, so zwar, daß die Scheibchen ganz bedeckt sind, dann wird wieder Sardellen=Butter darüber gestrichen, hierauf geriebener Parmesankäs darauf gestreut, und dieß auf jedem Brödchen dreimal wiederholt. Oben werden sie dann nochmals mit Butter beträufelt, mit Parmesankäse bestreut und auf einem Plafond einige Minuten vor dem Anrichten in einem heißen Ofen hellbraun gebacken.

377. Brodkrusten mit Sardellen auf eine andere Art. Croûtons aux anchois.

Es werden von frischem Mundbrode runde Brödchen von zwei einen halben Zoll Breite ausgestochen und diese mit klarer Butter auf einer Seite gelb geröstet. Von drei gebratenen und wieder kalt gewordenen Tauben werden die Brüstchen ausgelöst und nebst einem Viertelpfunde rein gewaschener und aus den Gräten gelösten Sardellen und den Schweifchen von vierundzwanzig Krebsen klein würfelicht geschnitten. Hierauf wird ein Eßlöffel voll fines herbes mit vier Ragoutlöffeln voll brauner Sauce sehr dick eingekocht, welches sonach mit dem würfelicht geschnittenen Fleisch in genaue Verbindung gebracht wird. Die Brödchen werden nun mit dieser Masse auf der harten Seite erhaben gefüllt und noch einige Minuten auf einem mit Butter bestrichenen Plafond in den Ofen gestellt, dann leicht glacirt und sogleich zu Tisch gegeben. Es braucht nicht gesagt zu werden, daß dieses Salpicon ganz dick bereitet sein muß.

378. Gebackene Brodkrustaden auf Jäger=Art. Petites croustades au chasseur royal.

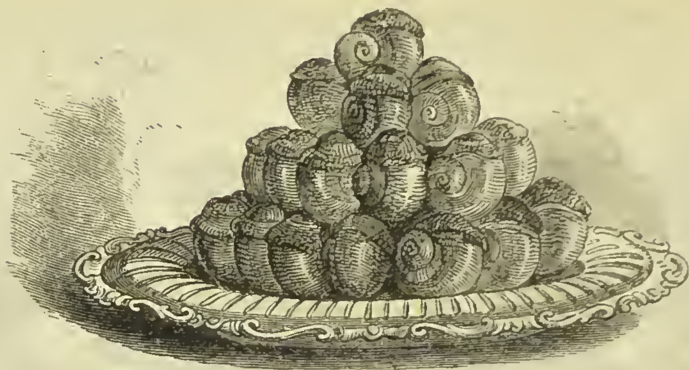
Man schneidet aus weißem Mundbrode nach der folgenden Zeichnung fünfzehn Stück gleich große schöne Brodkrustaden, welche oben zwei Linien di



vom Rande eingeschnitten und lichtgelb aus heißer frischer Backbutter gebacken und über Löschpapier auf ein Tuch gelegt werden. Ferner werden fünfzehn Wachteln, Krammetsvögel oder auch ebensoviel Bekassinen gut gereinigt, die Brüstchen ausgelöst, die Haut davon abgezogen, gesalzen in geklärte frische Butter eingerichtet und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt. Von dem Geripp (carcasses) der Vögel wird ein Püree bereitet (siehe Abschnitt 4. von den Püreen), welches in eine kleine Casserolle gethan, mit Glace übergossen, au bain-marie warm gestellt wird. Ebenso wird eine feine Kochfarce bereitet (farce cuite), (siehe bei den Farcen), mit welcher die Krustaden messerrückendick ausgestrichen und warm gestellt werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Filets schnell sautirt, die Krustaden mit dem heißen Püree gefüllt, über jede zwei Brüstchen mit einer in Madeira und Glace kurz gedünsteten Trüffel belegt, mit etwas Glace übergossen, und so pyramidenartig über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf einer flachen Schüssel angerichtet, und recht warm zugedeckt zu Tisch gegeben.

379. Schnecken in ihren Häuschen. Escargots dans leurs coquilles.

Hundert Stück schöne Schnecken werden rein gewaschen und einige Minuten im Wasser blanchirt, sodann auf einen Durchschlag geschüttet und abgekühlt. Diese werden hierauf mit einer Spicknadel aus ihren Häuschen gehoben, ins frische Wasser gelegt, darin gut ausgewässert, dann auf ein Tuch ausgehoben und mit einem kleinen Messer der Stein und die schwarzgraue Haut vorne leicht abgestutzt, welches jedoch mit einiger Vorsicht geschehen muß, damit das Fett, welches sich an den Schnecken befindet, nicht mit weggeschnitten wird. Diese werden sodann im Wasser mit einem Bouquet von Majoran, Thymian, Basilicum, einem Lorberblatt, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern, nebst etwas Salz und Zitronensaft und einem Stück Butter vier Stunden lang gut zugedeckt weich gekocht. Die Häuschen werden nun rein gewaschen und umgestürzt an einen warmen Ort gestellt. Ferner wer-



den Schalotten und Petersilie fein geschnitten und mit einem Stückchen Butter weich gedünstet. Die Schnecken werden nun in ein Sieb geschüttet, der dritte Theil davon fein geschnitten und nebst der Brühe mit den fines herbes eingekocht, welches sodann in einer in Milch geweichten Semmel, einem Eßlöffel voll Sardellenbutter und zwei bis drei Eßlöffel voll dickes Erbsen-Püree, dem nöthigen Salz, etwas geriebener Muskatnuß und den Dottern von vier Eiern zusammen gut verrührt wird. Von dieser Masse wird nun etwas in die Häuschen gethan, jedesmal eine Schnecke darauf gedrückt, mit der Farce die Häuschen vollgefüllt, dann zusammen auf einen Plafond gestellt, oben mit feinem braunen Brod besiebt, mit Krebsbutter beträufelt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten im Ofen langsam gebacken.

380. Frische Häringe auf dem Rost gebraten. Harengs frais sur le gril.

Hiezu werden die ersten neuen Häringe, die zu uns kommen, angewendet. Diese werden auf einem Tuch abgetrocknet, auf beiden Seiten leicht eingeschnitten, dann in feinem Oel gewendet und schnell auf dem Rost gebraten; welches in sechs bis acht Minuten geschehen sein muß. Sie werden sodann mit grün gebackener Petersilie angerichtet und mit nachstehender kalter Sauce servirt.

Sechs bis acht Stück Schalotten werden rein geschält und mit etwas Pimpernelle, Estragon, Petersilie abblanchirt, dieses wird zusammen auf ein Sieb geschüttet, mit frischem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und nebst einem Eßlöffel voll Kapern und einigen Stücken kleinen Essiggurken fein geschnitten. Gleichzeitig werden die Dotter von fünf hartgekochten Eiern durch ein Haarsieb gestrichen, mit einem Eßlöffel voll Senf und den Kräutern in eine Schale gethan, dann mit einigen Eßlöffeln voll weißem Wein, etwas gestoßenem Zucker, dem Saft einer Zitrone und dem nötbigen Salz gut verrührt. Diese kalte, wohlschmeckende Sauce wird mit den Häringen herum präsentirt.

Es ist zu bemerken, daß bei allen Gattungen Fischen die auf dem Roste gebraten werden, der Rost zuvor recht heiß gemacht werden muß, damit die Haut der Fische beim Grilliren am Roste nicht hängen bleibt. Soll-

ten statt den neuen Häringen noch Häringe vom vorhergehenden Jahre angewendet werden, so ist es nöthig, daß diese einen Tag vorher in Milch und Wasser ausgewässert werden.

381. Bratwürste mit rothem Wein. Saucisses au vin rouge.

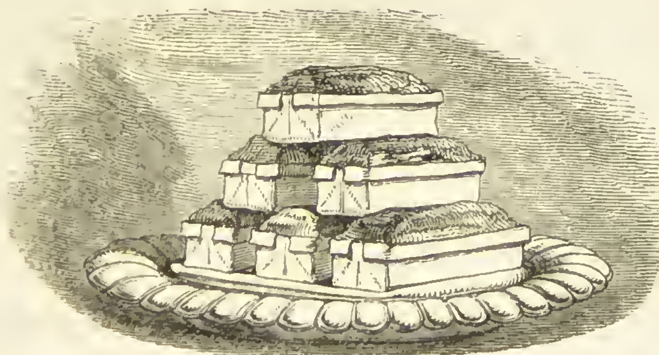
Vier Paar von Schweinfleisch gut bereitete Bratwürste werden mit frischer Butter gebraten, dann die Haut abgezogen, in zolllange Stückchen geschnitten und in eine Casserolle gethan. Hierauf werden vier bis fünf Eßlöffel voll weißes geriebenes Mundbrod mit einem Stück frischer Butter gelb geröstet, welches man nebst einem Stück Taschen-Bouillon, Glace, zu den Würstchen gibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eine halbe Bouteille Burgunder darüber gegossen, über starkem Feuer einige Minuten gut gekocht, und sogleich angerichtet.

382. Bratwürste mit Champagner-Wein. Saucisses au vin de Champagne.

Dieß ist eine Wiederholung des Vorhergehenden, nur daß hier eine halbe Bouteille Champagner-Wein dazu gethan wird. Beide Arten dieser Würstchen können auch statt dem Brode mit einer kräftigen braunen Sauce, mit welcher bei ersterem der Burgunder und bei dem zweiten Recepte der Champagner mitverkocht wird, gegeben werden. Beide müssen jedoch mit Glace bis zum kräftigsten Geschmack gehoben werden.

Diese Art Bratwürste eignen sich ganz besonders zu Gabelfrühstücken.

383. Fondüs. Fondus.



Zwölf Loth feines Mehl wird mit etwas Salz und einem Kaffeelöffel voll feinem Zucker mit kalter Milch glatt angerührt, welches sodann mit einem Stück frischer Butter, dem Gelben von sechs Eiern und einer halben Maß süßen Rahm auf dem Feuer zu einer steifen Masse abgerührt wird. Hierauf wird ein Viertelpfund Parmesankäs und vier Loth Schweizerkäs fein gerieben, den man mit der Masse, nebst einer Messerspitze feinem, weißen Pfeffer gut verrührt; sodann werden noch vier Eigelb dazu geschlagen und eine Viertelstunde schaumig gerührt, und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß langsam untermengt. Diese Masse wird in lange Papier-

kästchen gefüllt, zusammen auf ein Blech genau aneinandergestellt und eine Viertelstunde vor dem Gebrauche in einem ziemlich heißen Ofen in schöner Farbe langsam gebacken. Diese Fondüs müssen sogleich aus dem Ofen zu Tisch gebracht werden.

384. Fondüs auf eine andere Art. Fondus.

Ein Viertelpfund Parmesankäse und vier Loth Schweizerkäse werden fein gerieben und mit acht Loth zerlassener frischer Butter, einer Messerspitze gestoßenem weißen Pfeffer, etwas feinem Zucker und Salz nebst dem Gelben von acht bis zehn Eiern gut abgerührt, mit dem festgeschlagenen Schnee von den weißen Eiern langsam durchzogen, in die Papierkästchen gefüllt und langsam wie die Bisquits gebacken. Diese Fondüs müssen augenblicklich aus dem Ofen zu Tisch gebracht werden.

385. Ramequins. Ramequins.

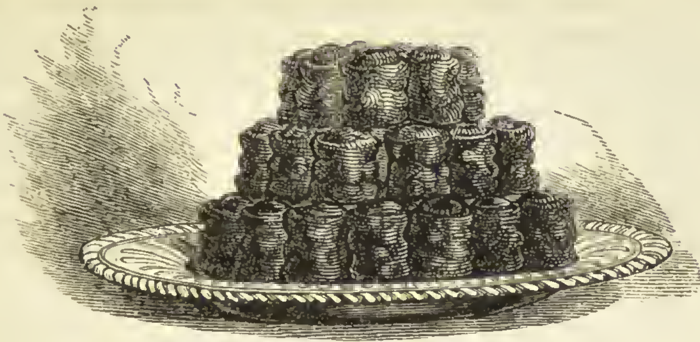
Sechs Loth feines Mehl wird mit kaltem Rahm fein abgerührt, das Gelbe von vier Eiern dazugeschlagen, mit einem Quart süßen Rahm verdünnt und sodann auf dem Feuer zu einer steifen Masse abgerührt. Nach einigem Verkühlen wird noch das Gelbe von acht Eiern, etwas Salz und Zucker dazu gethan und gut abgerührt. Das Weiße von vier Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen und nebst vier Loth würfelicht geschnittenem Parmesankäse und ebensoviel geschnittenem Schweizerkäse langsam unter die Masse gerührt.

Hierauf werden von Butterteig mit einem runden Ausstecher, der gut drei Zoll breit ist, die nöthige Anzahl runde, messerrückendicke Teigböden ausgestochen, welche in gleichmäßiger Entfernung auf ein leicht genäßtes Blech gelegt und jedes in der Mitte mit einem Eßlöffel voll von dieser Masse gefüllt wird. Die vier runden Kanten des Teiges werden nun oben leicht zusammengedrückt, daß das Ganze einem dreieckigen Hute ähnlich erscheint. Sie werden sodann mit Ei bestrichen und in ziemlich heißem Backofen in schöner gelbbrauner Farbe gebacken. Auch diese Ramequins werden, wie sie aus dem Ofen kommen, auf einer mit einer zierlich zusammengelegten Serviette belegten Schüssel erhaben angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

386. Gefüllte Trüffeln oder Trüffeln als Krustaden. Des truffes-croustades.

Dieses ausgezeichnete hors-d'oeuvre dürfte wohl und zwar mit Recht den ersten Platz einnehmen, da die schönen Exemplare solcher Trüffeln wenig zu uns kommen und dieses daher bei uns selten erscheint.

Zwölf bis vierzehn Stück schöne große Trüffeln werden mit lauwarmem Wasser sehr rein, daß nicht der geringste Sand daran bleibt, gebürstet und dann noch einigemal gewaschen. Sie werden hierauf in einen kleinen Kessel gethan, mit einer Bouteille Champagner begossen und, gut zugedeckt, eine halbe Stunde gekocht. Wenn dieß erreicht ist und die Trüffeln kalt geworden sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, oben ein Blättchen abgeschnitten,



welches den Deckel der Krustade bildet, und die Trüffeln sodann ausgehöhlt, welches jedoch mit Vorsicht geschehen muß, daß sie keine Oeffnung erhalten. Das durch das Aushöhlen erhaltene Trüffel=Mark wird nun fein geschnitten, und davon ein Püree bereitet, unter welchem die Trüffel=Essenz mit verwendet wird (siehe Abschnitt von den Püreen). Beim Anrichten werden nun die zuvor mit etwas Essenz warm gemachten Trüffeln ganz heiß mit dem Püree gefüllt, der Deckel darauf gelegt und auf einer mit einer zierlich gebrochenen feinen Serviette belegten Schüssel erhaben angerichtet.

387. Gefüllte Champignons au gratin. Champignons farcis au gratin.



Hiezu werden auf zwölf Gedecke wenigstens sechsunddreißig Stück von den schönsten, größten, jedoch festen Champignons genommen, rein geschält, mit einem kleinen Aepfelbohrer ausgehöhlt und in Butter und Zitronensaft recht weiß geschwitzt und sodann kalt gestellt. Die Abgänge von den Champignons werden mit etwas wenig Petersilie und einigen Schalotten fein geschnitten und diese fines herbes sodann, nachdem man die Champignons zuvor zwischen ein feuchtes Tuch herausgelegt hat, in derselben Butter weich gedünstet. Zu gleicher Zeit hat man von einem alten Huhn eine, aber die Probe nicht haltende Farce bereitet, welche noch mit zwei Löffeln voll Beschamel, den Kräutern, dem nöhigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß nebst dem Gelben von drei Eiern gut verrührt wird.

Mit dieser Masse werden nun die Champignons gefüllt und der Rest der Farce auf eine Porzellan=Schale gethan, auseinander gestrichen und die Champignons dann darauf gesetzt, mit einem nach der Größe der Schale rund ausgeschnittenen und mit frischer Butter bestrichenen weißen Papier gedeckt, die Schale selbst auf ein Salzbett gestellt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht heißen Backofen langsam gebacken. Beim Anrichten wird die Butter rein herausgenommen und die Champignons mit einigen Eßlöffeln voll Demi=Glace begossen und sogleich servirt.

388. Gefüllte Eier. Oeufs farcis.



Zwölf Stück frische gleichgroße Eier werden hart gekocht, abgeschält, in's frische Wasser gelegt und dann auf ein Tuch ausgehoben. Sie werden hierauf der Länge nach in der Mitte von einander geschnitten, das Gelbe herausgenommen und das Weiße wieder in's frische Wasser gelegt. Hierauf wird von einem Mundbrode die braune Rinde abgeschnitten und das Weiße einige Minuten in kalter Milch geweicht, ausgedrückt und nebst einem Viertel=pfund Butter zu dem Gelben gethan, welches hierauf im Reibstein mit dem nöthigen Salz und etwas Muskatnuß und dem Gelben von drei rohen Eiern recht fein gerieben wird. Die Eier werden nun aus dem Wasser genommen, umgekehrt, daß das Wasser ablaufen kann, auf ein Tuch gelegt, und dann mit dieser Masse die Eier erhaben gefüllt, und wenn dieses geschehen ist, wird geriebenes braunes Brod darüber gesiebt. Der Rest der Masse wird auf eine Schale auseinander gestrichen, die Eier erhaben darüber gestellt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier gedeckt und die Schale auf Salz eine kleine halbe Stunde zuvor in einem nicht heißen Backofen gestellt. Beim Anrichten werden einige Eßlöffel voll Kalbfleisch=Jüs darüber gegossen.

389. Gefüllte Eier auf eine andere Art. Oeufs farcis.

Diese weichen von den Vorhergehenden dadurch ab, daß, nachdem drei Eier wie die vorigen gefüllt wurden, in die zurückgebliebene Farce eine Viertel=maß dicker saurer Rahm, das Gelbe von noch vier rohen Eiern und etwas fein geschnittene, einige Minuten abblanchirte Petersilie und Schnittlauch, zusammen ein Eßlöffel voll, gerührt wird. Diese Masse wird in eine flache Schale gethan, die Eier hingesetzt und wie die vorhergehenden langsam gebacken.

390. Gefüllte Eier mit Sardellen. Oeufs farcis aux anchois.

Diese werden den ersteren gleich bereitet, nur daß beim Füllen der Eier acht Stück aus Haut und Gräten gelöste und würfelicht geschnittene Sardellen unter die Farce gemengt werden; ebenso unter die Farce, die in die Schale kömmt, ein Eßlöffel voll Sardellenbutter.

391. Rissolen von Eiern. Rissoles aux oeufs.

Man poschirt vierzehn bis fünfzehn Eier, wo möglich von der kleinsten Gattung, und legt sie in's frische Wasser. Ferner bereitet man von Champignons, Trüffeln, geräucherter Ochsenzunge und Kalbsmilchner ein kräftiges, mit etwas Zitronensaft angenehm gesäuertes, dickes Salpikon, welches man ebenfalls kalt stellt.

Sodann macht man von einem halben Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, drei Eierdottern, etwas Salz und drei bis vier Eßlöffeln voll frischem Wasser einen abgeriebenen Teig, pâte-brise, den man zu einer großen runden dünnen Platte ausrollt, und aus dieser fünfzehn, drei Zoll breite runde Böden aussticht, in deren Mitte jedesmal ein gut abgetrocknetes verlornes Ei kömmt; außen um diesen herum wird ein schmales Kränzchen von dem Salpikon gelegt und der Rand der Teigböden, wenn alle beendet sind, mit Ei bestrichen. Der Teig wird dann wieder zusammengemacht und wieder ausgerollt, und man sticht dann nochmals die gleiche Anzahl, nur um etwas breiter, runde Stücke aus, die dann darüber gelegt, außen herum fest angedrückt und dann in geschlagenen ganzen Eiern gewendet und mit geriebenem Mundbrode und deßgleichen Parmesankäse panirt werden. Kurze Zeit zuvor werden sie goldgelb und zwar mit der Vorsicht aus dem heißen Schmalz gebacken, daß die Eier durchaus warm, aber ja nicht hart geworden sind.

392. Eier mit Beschamel in Bechern. Oeufs à la béchamel ou à l'aurore.

Sechzehn Stück frische Eier werden hart gekocht, geschält, in's frische Wasser gethan und sodann auf ein Tuch gelegt. Hierauf läßt man ein Stück frische Butter heiß werden, gibt eine ganze weiße Zwiebel, ein Stückchen rohen magern Schinken und zwei Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dieß zusammen einige Minuten auf schwachem Kohlenfeuer. Dieß wird mit einer Maß süßen Rahm angerührt und sodann auf dem Feuer bis zu einer dickfließenden Beschamel eingekocht. Die Eier werden nun halbirt, von vier das Gelbe herausgenommen und dieses mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und Mußkatnuß zusammen verarbeitet und auf einem Teller bei Seite gestellt. Die zwölf halbirten Eier werden nun sammt dem Gelben in feine Scheibchen geschnitten, in eine Schüssel gethan, die Beschamel gehörig gesalzen und über die Eier durch ein Haartuch gepreßt, leicht überschwungen und dann in vierzehn kleine Porzellan-Becher, sogenannte Crême-Becher, oder auch in Obertassen, nicht ganz voll, angefüllt. Die Becher werden nun aneinander gestellt und dann die vier mit Butter ver-

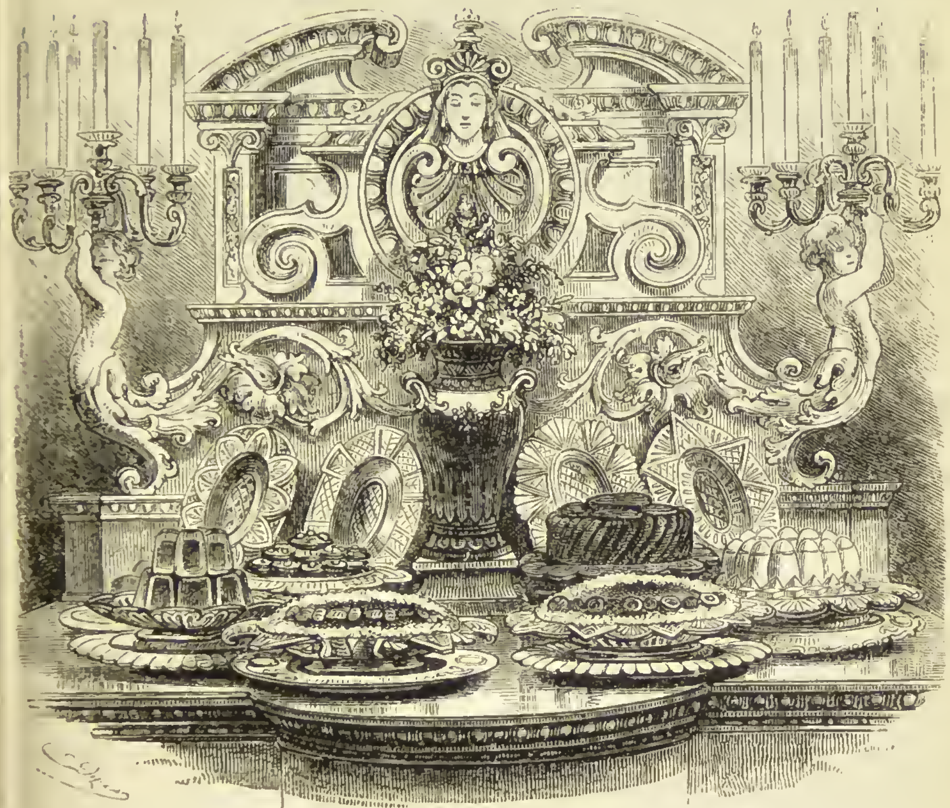
arbeiteten Eierdotter durch ein Drahtsieb oder feinen Seiher darüber passirt, und oben mit der Messerspitze auseinander über die Eier gelegt, was den Eiern à la béchamel ein schönes Ansehen gibt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie warm gestellt und dann, ehe sie zu Tische kommen, durch Darüberhalten einer glühenden Schaufel den Eiern oben eine lichtbraune Farbe gegeben, welche die Franzosen mit dem Namen oeufs à l'aurore belegt haben. Diese Eier à la béchamel können auch statt in die Becher in eine tiefe Schale auf die oben besagte Weise gefüllt werden.

393. Verlorne Eier mit Käse auf italienische Art. Oeufs pochés au fromage à l'Italienne.

Es werden zwölf bis vierzehn Eier poschirt, und zwar ganz fein, die man in's kalte Wasser legt. Ferner wird, wie das Vorhergehende, von einer Maß Rahm eine dicke Beschamel gemacht, unter die man den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiern und ein Viertelpfund fein geriebenen Parmesankäse mengt. Zu gleicher Zeit läßt man den dritten Theil und zwar die Spitze einer weich gekochten und geräucherten Ochsenzunge fein schneiden. Man legt nun eine Serviette doppelt zusammen, hebt mit einem Schaumlöffel behutsam die Eier aus dem Wasser und legt sie auf die Serviette. Sodann wird auf einer flachen Schüssel von einem halben Pfund mit Geflügelbrühe weich und kurz gekochten Reis ein zwei Zoll hoher dünner Rand aufgesetzt, in den man einen Theil der Masse füllt, auf diese die Hälfte der geschnittenen Ochsenzunge streut, dann mit Vorsicht die Eier darüber legt, dann wieder Zunge und zuletzt die Masse, welche oben glatt gestrichen, mit Parmesankäse und geriebenem Brode bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und im Ofen hellgelb, nicht zu langsam, gebacken wird.

394. Kibitzen-Eier. Oeufs de vanneaux.

Die nöthige Anzahl guter Kibitzen-Eier wird zehn Minuten lang gekocht, dann heiß in eine taschenartig gebrochene Serviette auf einer Platte angerichtet und mit frischer Butter herum präsentirt.



8. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kalten außergewöhnlichen Gerichten. **Des hors-d'oeuvres froids.**

395. Caviar. Caviar.

Der Caviar ist der Rogen von dem Stör, Hausen und Sterlet, welche sich größtentheils in allen europäischen Meeren aufhalten. Zur Laichzeit treten diese Fische wie viele Andere aus dem Meere in die Wolga, Donau, Elbe und Weichsel, wo besonders bei dieser Gelegenheit an der Mündung des erstbenannten Flusses bei Astrachan eine große Menge derselben gefangen wird. Diesen wird sodann der Bauch aufgeschnitten, der Rogen herausgenommen, die feine Haut abgelöst, nach einigem Auswässern mit dem nöthigen Salz vermengt und dann, in kleine Fässer gefüllt, nach allen Gegenden versendet.

Der Caviar vom Hausen ist dem vom Stör vorzuziehen, und der vom Sterlet jenem vom Hausen; dieser erscheint in einer kleinkörnigen schwarz-

grauen und ziemlich dicken Substanz, und der gute davon muß sich durch einen etwas säuerlichen und nicht thranigen Geschmack auszeichnen.

Der Kaviar wird aus den Fäßchen auf kleine hors-d'oeuvres=Schalen angerichtet und mit gerösteten Brodschnitten herum präsentirt. Halbe Zitronen können eigens noch servirt werden, denn Viele lieben ihn mit Zitronensaft beträufelt.

396. Kaviar mit kleinen Pfannkuchen. Caviar aux plinces.

Ein Viertelpfund frische Butter wird schaumig gerührt, und nach und nach acht Eierdotter und ein Viertelpfund feines Mehl dazu gethan, das Weiße von diesen Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen und nebst einer Viertelmaß dicken sauren Rahm, etwas Salz und Muskatnuß unter die Masse gerührt. Kurz zuvor werden diese Pfannkuchen auf folgende Weise gebacken: Man hat hiezu vier Stück von Eisenblech gearbeitete Schüsseln, welche die Größe einer Untertasse und einen fingerhohen, rund aufgebogenen Rand haben. Diese heiß gemachten Formen werden leicht mit Butter bestrichen, einige Löffel voll von der Masse darauf gethan und in einen stark erhitzten und die Gluth auf beiden Seiten rein auseinandergekehrten Backofen gestellt, wo sodann diese Kuchen in einigen Minuten eine braune Farbe haben; diese werden sodann herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt und dasselbe Verfahren mit der übrigen Masse wiederholt bis man zwölf bis vierzehn solcher Kuchen hat. Es ist zu bemerken, daß man während dem Backen von Zeit zu Zeit auf die Kohlen klein gehacktes Holz legen muß, denn die Kuchen müssen bei Flammenfeuer gebacken werden. Diese werden warm mit dem Caviar herumpräsentirt.

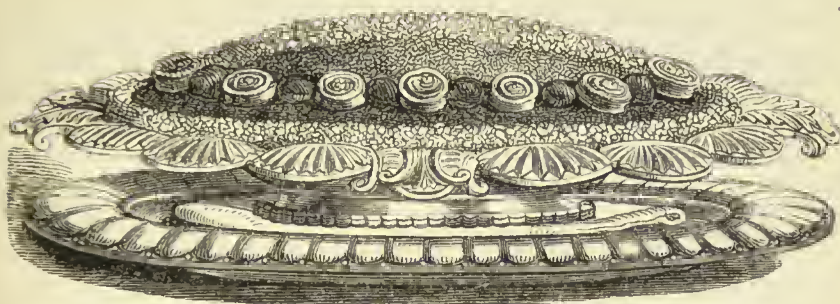
397. Marinirter Thunfisch. Thon mariné.

Der in Oel marinirte Thunfisch wird mit einer Gabel aus den Gläsern genommen, in gleiche halb Finger dicke Stücke geschnitten und auf hors-d'oeuvres-Schalen angerichtet. Ein rohes Gelbei wird in eine Porzellan=Schale gethan, auf Eis gestellt und mit sechs Eßlöffeln voll des feinsten Oels nach und nach zu einer sehr weißen feinsalbigen Masse gerührt, welche noch mit dem Saft einer halben Zitrone, etwas Pfeffer und Salz bis zum lieblichen Geschmack gehoben und über den schon angerichteten Thunfisch gegossen wird. Es wird bemerkt, daß diese Sauce kurze Zeit vor dem Anrichten erst bereitet werden darf.

398. Sardinen in Oel. Sardines en huile.

Diese kommen ebenfalls, schon in Oel marinirt, zu uns und zwar, hermetisch verschlossen in viereckigen blechernen Büchsen, in welchen sie nach allen Gegenden versendet werden. Nachdem die äußere Haut mit dem Messer leicht abgeschabt, werden die Sardinen zierlich auf einer, hors-d'oeuvres-Schale angerichtet und mit etwas von ihrem eigenen Oel übergossen. Ganz frische Butter wird extra beigegeben.

399. Sardellen-Salat. Anchois en salade.



Zu einem Salat für zwölf Personen ist ein halbes Pfund Sardellen nöthig; diese werden rein gewaschen, mit einem Tuch auf beiden Seiten rein abgewischt, der Länge nach von einander gelöst, die Gräten abgesondert und dann jede Hälfte für sich wie eine Schnecke zusammengerollt, jedoch so, daß in der Mitte eine Federkiel dicke Oeffnung bleibt. Ferner wird geräucherter Rhein-Salm, Neunaugen, Anguillotten und Braunschweiger Wurst, von jeder Sorte zwei Eßlöffel voll, zu kleinen Filets geschnitten, welches man zusammen in eine Schale thut und zugedeckt bei Seite stellt. Drei Eier werden hart gesotten, geschält, das Gelbe aus dem Weißen genommen und jedes für sich fein gehackt; ebenso werden einige Schalotten, Estragon und Pimpernelle fein geschnitten und zusammen eine Minute abblanchirt, welches man hierauf nebst zwei Eßlöffeln voll feinem Oel, einem Löffel voll guten Essig zu den geschnittenen Filets gibt, mit diesen untermengt und auf die hors-d'oeuvre-Schale anrichtet. Auf dieser werden nun die Sardellen in rundlaufender Form schön angerichtet, in der Mitte dieser Sardellen werden abwechselnd Kapern, gehacktes weißes und gehacktes gelbes Ei gethan und das Ganze noch mit aus den Steinen geschnittenen und wieder in ihre natürliche Form gebrachten Oliven nebst Zitronenscheibchen geschmackvoll ausgarnirt und zuletzt noch mit etwas Oel und Essig leicht übergossen.

400. Häringe mit kalter Senf-Sauce. Harengs à la sauce rémolade.

Vier Stück gut ausgewässerte Häringe werden gereinigt, der Länge nach von einander geschnitten und alle Gräten herausgelöst, die beiden Hälften wieder zusammengelegt, und dem Häringe mit Daranlegen des Kopfes und der Schweif-Flosse seine natürliche Gestalt wieder gegeben. Sie werden dann in fingerbreite Stücke geschnitten, und jedesmal zwei über eine gut bereitete Sauce Remolade auf einer Assiette angerichtet. (Siehe Sauce-Remolade bei den kalten Saucen.)

401. Forellen-Schnitten mit kalter Senf-Sauce. Filets de truites en rémolade.

Die Forellen werden ausgenommen, rein gewaschen, der Länge nach von einander geschnitten, alle Gräten nebst der Haut rein abgelöst und die

Forellen-Filets sodann in zwei Finger breite gleiche Stücke geschnitten, diese werden sodann leicht gesalzen und in Butter weich geschwitzt. Hierauf werden sie auf einem Tuche abgetrocknet und in einer Schale mit einigen Löffeln voll gutem Oel, Essig und etwas gestoßenem weißen Pfeffer gewürzt und so einige Stunden marinirt. Sie werden sodann im Kranze, au miroton, auf einer gut bereiteten sauce remolade angerichtet und außen herum ein Kranz von fein gehackter Aspic gemacht. Auf dieselbe Weise können alle Gattungen, sowohl Süßwasser- wie auch Seefische angewendet und bereitet werden.

402. Forellen-Schnittchen mit kalter Oel-Sauce.
Filets de truites en mayonnaise.

403. Forellen-Schnittchen mit grüner Oel-Sauce.
Filets de truites à la ravigote verte.

404. Forellen-Schnittchen mit weißer Oel-Sauce mit Senf.
Filets de truites à la Provençale.

Die Zubereitung der Forellen bleibt, wie oben gezeigt wurde, immer die nämliche, die kalten Saucen finden sich im Abschnitt 2, Abth. 3. dieses Buches auf's genaueste beschrieben. Auf die hier bezeichnete Art werden alle Gattungen Fische bereitet. Ebenso bemerke ich, um den häufigen Wiederholungen entgegen zu kommen, daß alle Gattungen Fische nur natürlicher Weise in kleinere Schnittchen, Filets, geschnitten, wie auch als kleine Würfel mit diesen hier vorstehend bezeichneten Saucen untermengt, in Coquillen angerichtet werden können.

405. Hummer à la Provençale. Homard à la Provençale.

Den Hummer erhalten wir nie oder selten im lebendigen Zustande, sondern er wird an den Seeküsten, wo man ihn fängt, in Wasser und Salz abgekocht.

Wenn man ihn bereitet, werden die Scheeren abgeschnitten, der Hummer selbst seiner ganzen Länge nach voneinander gehauen, alles Fleisch rein herausgenommen und dieses dann in kleine Stückchen geschnitten. Die Abgänge von diesem Fleische werden fein gehackt und nebst etwas fein geschnittener Petersilie und einigen Schalotten, welche aber zuvor abblanchirt wurden, vermengt. Ferner wird das Gelbe von acht hartgekochten Eiern durch ein Sieb gestrichen und nebst dem feingeschnittenen Hummerfleische und Kräutern, in einer Schale mit drei Eßlöffeln voll gutem Senf, einem Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker, fünf Eßlöffel voll des feinsten Provencer-Oels nebst etwas Salz und weißem feinen Pfeffer gut verrührt und das Hummerfleisch dann unter diese Sauce gemengt, welches entweder auf einer Schale oder in die halbirten Krebsschweife gefüllt und angerichtet wird.

406. Krebsschweifchen à la Provençale.
Queues d'écrevisses à la Provençale.

Die nöthige Anzahl Krebse wird mit einem Glas weißen Wein und



Salz abgekocht, die Schweifchen sodann aus dem Krebse schön ganz ausgebrochen und mit etwas Oel und Essig marinirt. Sodann wird die nämliche Sauce bereitet, wie sie bei dem Hummer bezeichnet wurde, nur daß die Krebsbrühe dazu verwendet wird. Diese wird nun auf die Assiette gethan und die Krebsschweifchen darüber geschmackvoll garnirt.

407. Kleine Krustaden mit Krebsschweifchen.
Petites croustades aux queues d'écrevisses.



Man hat hiezu fingerlange Spitzweckenartige Formen, welche von weißem Blech sind und einen Viertelzoll hohen rund aufgebogenen Rand haben. Diese werden mit Krebsbutter bestrichen, mit mürbem Teig dünn ausgelegt und mit Mehl angefüllt, blaßgelb gebacken. Wie sie aus dem Ofen kommen, wird das Mehl behutsam herausgemacht, die Krustaden mit heißer Krebsbutter außen bestrichen und zusammen noch eine Minute in den Ofen gestellt, damit die Butter eindringen kann, und sodann kalt gestellt. Von den vorher schon ausgebrochenen und einmarinirten Krebsschweifchen, wovon die Schalen zu Krebsbutter verwendet wurden, wird der dritte Theil würfelicht geschnitten und unter die nöthige weiße Oel-Sauce mit Senf gerührt, (siehe weiße Oel-Sauce mit Senf im 2. Abschnitt, 3. Abth.).

Mit dieser werden nun diese Krustaden gefüllt, oben nach der Form der Krusten glatt gestrichen und jede Krustade mit vier Krebsschweifchen belegt, in deren Mitte jedesmal etwas gehackte Aspic kömmt. Sie werden hierauf auf einer mit einer zierlich gebrochenen Serviette belegten Platte in schöner Ordnung erhaben angerichtet. Auf dieselbe Weise können sie auch von Seekrebsen gemacht werden. Dieses Gericht wird auch, statt in Krustaden, in Coquillen=Schalen angerichtet.

408. Sardellen in Muscheln mit Krebsschweifen. Anchois en capisantis aux queues d'écrevisses.

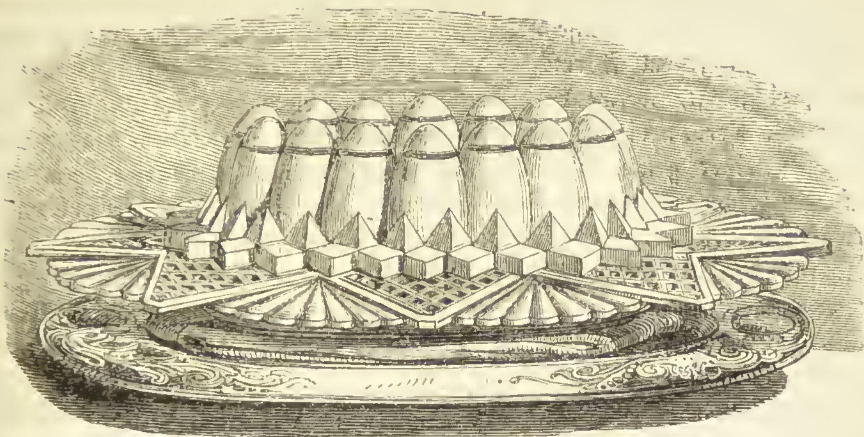
Dieses ist ebenfalls eine Wiederholung des Vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß die nöthige kalte Sauce=Provençale mit würfelicht geschnittenen Sardellen und Krebsschweifchen melirt und in die Capisantis oder Coquillen gethan wird, sodann glatt gestrichen und oben jede Muschel mit Krebsschweifchen, zusammengerollten Sardellen, Filets, Kapern und feingehackten hartgesottenen Gelbeiern zierlich belegt werden.

409. Gefüllte Eier mit Remoladen=Sauce. Oeufs farcis à la rémolade.

Zwölf gleich große frische Eier werden acht Minuten lang gesotten, dann in's frische Wasser gethan, abgeschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Dotter herausgenommen und achtzehn Stück halbe weiße Eier mit etwas Oel, Essig, Pfeffer und Salz marinirt. Die Hälfte der Eierdotter wird nebst einem Viertelpfund gereinigten und von den Gräten befreiten Sardellen, zwölf in Essig eingemachten Champignons und Krebsschweifchen zu kleinen Würfeln geschnitten, in einer Schale, zugedeckt, bei Seite gestellt. Die andere Hälfte der Eier wird durch ein Sieb gestrichen und in einer Schüssel mit vier Eßlöffeln voll gutem Senf, vier Eßlöffeln voll gutem Oel und etwas grünen Kräutern (siehe Abschn. 2, Abth. 3. vert de ravigote) nebst dem nöthigen Salz, weißem Pfeffer und einem Kaffeelöffel voll feinem Zucker, gut verrührt, und einige Löffel voll von dieser unter die geschnittenen Ingredienzen gethan, daß diese gebunden werden. In der andern Sauce wird ein halbes Quart gute Aspic gethan und mit dieser auf dem Eis kalt gerührt, bis eine etwas dicke und salbige Substanz entsteht. Hierauf werden die Eier auf ein Tuch gelegt und mit den Ingredienzen erhaben gefüllt. Eine flache Schale wird auf gestoßenes Eis gestellt, das heißt im Sommer, die Sauce darauf gethan, geebnet, sodann die Eier im Kranz darauf gesetzt, in der Mitte etwas gehackte Aspic garnirt und so zur Tafel gegeben.

410. Ganze gefüllte Eier mit einer Remolade. Oeufs entièrement farcis à la surprise.

Zwölf bis vierzehn gleich große frische Eier werden wie die vorhergehenden gesotten, sorgfältig geschält und ins frische Wasser gelegt. Sodann wird von dem dicken Theil des Eies ein Scheibchen abgeschnitten, daß diese stehen bleiben, und dann der Dotter behutsam, daß das Ei schön ganz



bleibt, herausgenommen und diese ausgehöhlten Eier sodann in Oel, Essig, Salz und Pfeffer marinirt. Von den Eidottern wird mit einigen Löffeln voll Aspic eine gute Remolade-Sauce wie die vorhergehende bereitet. Hierauf werden 12 Stück schöne Sardellen rein geputzt und nebst achtzehn Krebsschweifchen würfelicht geschnitten, welche dann mit einem Viertelpfunde Caviar vermengt und mit diesem sodann die Eier gefüllt werden. Die dick gerührte Sauce Remolade wird auf eine flache Schüssel gethan, oben etwas glatt gestrichen und die Eier im Kranze herumgestellt; der leere Raum in der Mitte wird mit Sardellen, Krebsschweifchen, Oliven, Kapern geschmackvoll belegt und außen herum die Platte mit Aspie-Crontons schön garnirt. Die Eier können auch mit einem runden scharfen Aepfel-Bohrer noch etwas mehr ausgehöhlt werden, welches jedoch mit Vorsicht geschehen muß.

411. Kleine Geflügel-Pains mit Aspic auf deutsche Art.
Petits pains de volaille à l'aspic à l'Allemande.



Man bereitet die nöthige Anzahl kleine recht weiße Geflügel-Pains, wie sie in diesem Abschnitt, 1. Abtheilung angegeben sind. Diese werden, wenn sie im Dunste gar gemacht und etwas erkaltet sind, aus den Förmchen gestürzt und an einen Ort zum völligen Erkalten gestellt. Unterdessen

werden sämmtliche Förmchen wieder gereinigt, ins feingestoßene Eis gegraben, Messerrückendick recht blasse Fleischsulz hineingegossen, und wenn dieselbe gestockt ist, in jedem Förmchen mit recht schwarzen Trüffeln eine schöne Garnitur eingelegt, welche dann nochmals mit etwas Aspic übergossen wird. Nach diesem werden die Geflügel-Pains von allen Seiten um einen Messerrücken dick kleiner geschnitten oder mit einem runden Ausstecher um soviel kleiner ausgestochen, welche man sodann wieder in dieselben Förmchen auf die Aspic stellt und dann den leeren Raum mit Fleischsulz wieder anfüllt. Die zum Anrichten bestimmte Schüssel oder Teller füllt man die untere Tiefe bis an den inneren Rand mit Fleischsulz an, auf welche man hierauf wenn sie gestockt ist, die kleinen Geflügel-Pains, nachdem man die Förmchen zuvor in's lauwarme Wasser getaucht hat, umstürzt und außen herum eine Bordüre von gehackter Fleischsulz macht. Es ist nöthig zu bemerken, daß die Masse zu diesen Geflügel-Pains mit einigen Eidottern weniger bereitet wird, weil dieselben kalt gegeben werden.

412. Geflügel-Pains mit Aspic auf französische Art.
Pains de volaille à l'aspic à la Française.

Nachdem man von zwei sehr blaß gebratenen jungen Hühnern oder einem Kapaune die Brüste ausgelöst, von aller Haut befreit, recht fein geschnitten und zart gestoßen hat, wird dieses Fleisch mit zwei Quart Beschamel vermengt, auf dem Feuer warm gerührt und sodann durch ein feines Haartuch gestrichen. Wenn nun dieses Püree erkaltet ist, wird es mit vier Liqueur-Gläsern voll weißer lauwarmer Fleischsulz, vier Eßlöffeln voll feinem Oel, zwei Eßlöffeln voll Estragonessig nebst etwas Pfeffer und dem nöthigen Salz vermengt, und diese Masse sodann in die bereits schon in Eis gestellten kleinen Becher-Förmchen gefüllt und darin stocken gelassen. Beim Anrichten werden die Becher in's lauwarme Wasser getaucht, die Pains auf kleinen Assietten angerichtet und mit fein gehackter Fleischsulz garnirt.

413. Feldhühner-Pains oder Brödchen mit Aspic.
Pains de perdrix à l'aspic.

Auch diese werden wie die Feldhühner-Pains ganz so wie sie in diesem Abschnitt, 1. Abtheilung beschrieben sind, bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß einige Eierdotter weniger zu der Masse genommen werden. Auch kann man würfelicht geschnittene Trüffeln und ebenso geschnittene geräucherte Ochsenzunge in die Masse geben. Das Dekoriren, Einfüllen und Anrichten haben sie ganz mit den Geflügel-Pains gemein. Ebenso werden diese von allen Gattungen Wildgeflügel bereitet.

414. Feldhühner-Pains mit Aspic auf französische Art.
Pains de perdrix à l'aspic à la Française.

Von drei am Spieß gebratenen und wieder erkalteten Feldhühnern werden die Brüste ausgelöst, die Haut davon abgezogen, fein geschnitten, dann nochmals sehr zart gestoßen. Die Carcasses von den Feldhühnern

werden klein gehackt, mit einer halben Maß Consommé begossen, und zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht. Diese Feldhühner-Essenz wird sodann durch ein Haartuch geseiht, rein entfettet und mit einem kleinen Schöpflöffel voll brauner Coulis, an der Seite des Windofens langsam aus Schaum und Fett gekocht. Wenn nun dieß erreicht ist, wird diese Coulis über dem Windofen dickfließend eingekocht, sodann mit dem gestoßenen Feldhühner-Fleisch gut verrührt, und dieses Püree durch ein Haartuch gestrichen. Es wird hierauf in eine Porzellan-Schale gethan, mit einem halben Quart guter Fleischsulz, drei Eßlöffeln voll gutem Oel, zwei Löffel voll Estragon-Essig nebst Pfeffer und Salz gut verrührt, und wenn diese Masse anfängt, dick zu werden und gehörig assaisonnirt ist, wird dieselbe in die schon früher in's Eis gestellten kleinen Becher-Förmchen gefüllt. Kurz vor dem Anrichten werden diese in's lauwarme Wasser getaucht und die Feldhühner-Pains auf einem flachen Porzellan-Teller angerichtet und außen herum mit einem Kranze von gehackter Aspic garnirt. Auch dieses kalte hors-d'oeuvre kann von jeder Gattung Wildgeflügel auf diese Art bereitet werden.

415. Kleine kalte Pains oder Brödchen von geräucherter Ochsenzunge mit Aspic. Petits pains à la langue de boeuf fumée froids à l'aspic.

Die Hälfte einer guten geräucherten Ochsenzunge und zwar die dünne Hälfte davon wird rein geschält, fein geschnitten und gestoßen.

Sodann werden zwei Quart dicke Sauce Beschamel mit der gestoßenen Zunge verrührt, und wenn dieß zusammen wieder warm gerührt worden ist, durch ein feines Haartuch gestrichen. Dieses Püree wird hierauf mit einem halben Quart lauwarmer Aspic, drei Eßlöffeln voll Oel, zwei mit Essig, nebst dem nöthigen Salz und einer Messerspitze feinem weißen Pfeffer gut verrührt, und wenn die Masse anfängt zu stocken, wird sie in die schon früher in's Eis gestellten kleinen Förmchen gefüllt, wo man sie dann völlig stocken läßt. Sie werden wie die Vorhergehende gleich angerichtet und garnirt.

416. Gebackene Forellen marinirt. Truites frites et marinées.

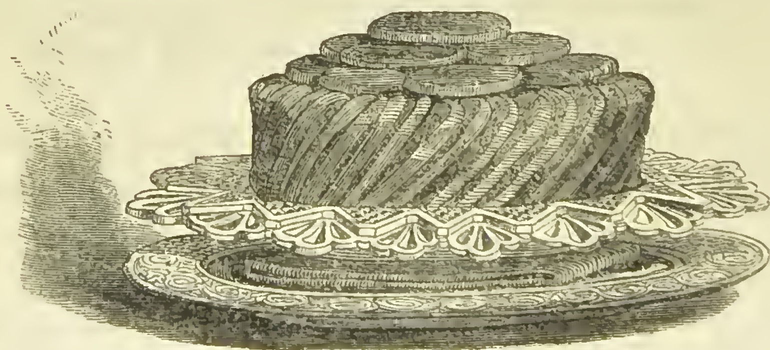
Zwölf bis vierzehn Stück viertelpfündige Forellen werden entschuppt, rein ausgenommen, gewaschen, die Flossen mit der Scheere abgeschnitten, auf beiden Seiten des Fisches kleine Einschnitte gemacht und leicht gesalzen, zugedeckt, an einen kalten Ort gestellt. Nach einer halben Stunde werden die Forellen auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, in geschlagenen Eiern gewendet, mit einem Theil Mehl und einem Theil fein geriebenen weißen Mundbrod panirt, aus heißem Schmalz hellbraun gebacken und dann kalt gestellt. Während dieser Zeit werden vier Stück weiße Zwiebeln geschält, halbirt, fein in Scheibchen geschnitten und in einer Casserolle mit einem Quart Essig, etwas Wasser und zwölf Stück ganzen weißen Pfefferkörnern, gut zugedeckt, weich gekocht. Diese Zwiebeln werden sodann, wenn sie kalt geworden sind, mit vier bis fünf Eßlöffeln voll feinem Oel untermengt und

über die schon gebackenen Fische geschüttet, welche von Zeit zu Zeit öfters geschwungen werden. Sie werden hierauf auf Assietten angerichtet und die Zwiebeln oben darauf gegeben. Zu diesem hors-d'oeuvre eignen sich alle besseren Gattungen Süßwasser-, wie auch Seefische. Große Fische müssen natürlich aus Haut und Gräten gelöst und in beliebige kleine Stückchen geschnitten werden.

417. Sardellenbrödchen auf Straßburger Art.
Canapés ou tartines aux anchois à la Strasbourg.

Aus drei bis vier Stück frischen Mundbroden werden, nachdem die äußere braune Rinde leicht abgerieben worden ist, achtzehn Stück gut messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche auf dem Roste auf beiden Seiten geröstet werden. Zwölf Loth bis ein halbes Pfund schöne Sardellen werden gereinigt und sauber aus Haut und Gräten gelöst, die nun nach der Breite der Brode abgeschnitten, und dann jede Sardellenhälfte nochmals durchgeschnitten, in Oel und Zitronensaft marinirt wird. Von den Abgängen der Sardellen wird mit einem Stück Butter eine Sardellenbutter bereitet. Gleichzeitig wird aus sechs hartgekochten Gelbeiern, zwei Eßlöffeln voll Senf, etwas fein geschnittener und abblanchirter Petersilie, Estragon, und Schalotten nebst vier Eßlöffeln voll gutem feinen Oel und Essig eine recht dicke Sauce Remolade bereitet. Die Brodscheiben werden nunmehr mit Sardellenbutter bestrichen, dann gut messerrückendick von der Sauce darauf gestrichen und zuletzt, wenn alle so vollendet sind, die Sardellenfilets in schöner Ordnung darüber gelegt. Sie werden auf langen Assietten angerichtet. Ebenso werden sie von Häringen bereitet.

418. Brödchen mit geräuchertem Rhein-Lachs.
Canapés aux filets de saumon du Rhin fumé.



Achtzehn Stück Brodschnitten werden wie im vorhergehenden Artikel gemacht, mit Sardellenbutter bestrichen und mit feinen Scheibchen (Filets) von rohem geräucherten Rhein-Lachs ganz belegt.

419. Sardellenbutter-Brode. Tartines aux filets d'anchois.

Die gleiche Anzahl Brodschnitten wird mit Sardellenbutter bestrichen

und auf jedes Brödchen ein Gitter von feinen Sardellen-Filets darüber gelegt, welche noch mit hartgekochten gehackten Gelbeiern in der Mitte garnirt werden können.

420. Butterbrode mit Sardellen, Kapern und Krebsschweifchen. Tartines à la Macédoine.

Die gleiche Anzahl Mundbrodschnitten, wie sie im ersten Artikel angegeben sind, werden auf beiden Seiten grillirt, mit Krebsbutter bestrichen, dann oben mit Krebsschweifchen, Kapern, Sardellen-Filets und gehackten Eierdottern zierlich belegt und auf langen Assietten angerichtet.

421. Schnepfen-Butterbrode. Tartines aux filets de bécasses.

Hiezu werden gewöhnlich die unberührten Reste von diesem Braten verwendet. Die Brüstchen werden ausgelöst und die Carcasses mit einem Stück frischer Butter nebst etwas Salz fein gestoßen und dann die Butter durch ein feines Haarsieb passirt. Mit dieser werden nun die grillirten Brodschnitten gut bestrichen, die Schnepfenbrüstchen nach der Länge in feine Blättchen geschnitten, dieselben noch leicht mit der Messerklinge etwas breit geschlagen, und dann jedesmal zwei solche auf ein Brod gelegt. Wenn nun alle auf diese Weise beendet sind, werden sie mit etwas ganz fein gestoßenem trockenen Salz leicht gesalzen, angerichtet, aber gut zugedeckt, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Auf dieselbe Art werden die Butterbrode von allen Gattungen wildem wie auch zahmem Geflügel bereitet.

422. Butterbrödchen mit hachirtem Geflügel. Tartines aux hachis de volaille.

Die nöthige Anzahl grillirter frischer Mundbrodschnitten wird mit ganz frischer Butter gut bestrichen, dann leicht gesalzen und hierauf mit einem ganz fein geschnittenen Hachis aus gebratenen jungen Hühnern, Indian oder Kapaunen messerrückendick gedeckt und wie die vorhergehenden angerichtet und zugedeckt aufbewahrt.

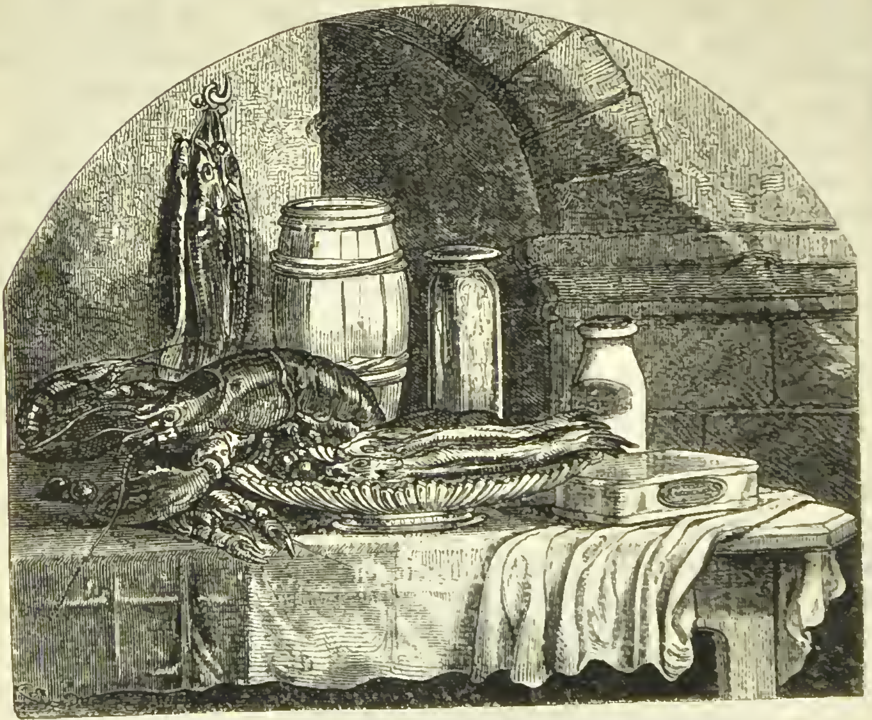
423. Butterbrode mit gebratenem Kalbfleisch und Senf. Tartines aux filets de veau au beurre de moutarde.

Das im Saft gebratene Stück Fleisch einer Kalbsnuß (noix de veau) wird, nachdem es kalt geworden ist, in feine Scheiben geschnitten, mit dem Messerhefte noch etwas zart geklopft und zugedeckt bei Seite gestellt. Ein Viertelpfund frische Butter wird mit drei Eßlöffeln voll gutem französischen Senf genau untermengt und dann mit dieser die grillirten Brodschnitten gut bestrichen, dann von dem in Scheiben geschnittenen Kalbfleisch darauf gelegt, dieses nach der Größe der Brode von allen Seiten sauber zugeschnitten und, wenn alle so beendet sind, noch etwas Senf-Butter ganz dünn darüber gestrichen. Auf dieselbe Weise werden die Brode von Rostbeef, gebratenem Wildpret, Schweinsbraten, Schwarzwildpret, Hammelfleisch u. dgl. bereitet.

424. Butterbrode mit hachirtem Schinken oder Zunge.
Tartines au jambon ou langue de boeuf râpée.

Die nöthige Anzahl der mit ganz frischer Butter bestrichenen grillirten Brodschnitte wird mit ganz fein geschnittenem Schinken oder Ochsenzunge messerrückendick belegt und auf langen hors-d'oeuvres-Schalen angerichtet.

Alle diese hier angeführten Butterbrode eignen sich ganz besonders auf Reisen, wie auch zu kalten Gabelfrühstücken.





9. Abschnitt.

Vom Ochsenfleisch. Du boeuf.

Es ist gleich im Anfange dieses Buches und zwar bei der Fleischbrühe gesagt worden, daß man nicht zugleich vorzügliche Fleischbrühe und ein gut gesottenes Tafelstück haben kann. Ich finde mich deßhalb veranlaßt, auch in diesem Abschnitte wieder auf Einiges zurückzukommen, was zur Bereitung eines guten Tafelstücks das Nothwendigste ist.

Ich habe bei der Fleischbrühe deutlich auseinandergesetzt, daß es unbedingt nöthig ist, um ein saftiges und wohlriechendes Tafelstück zu erhalten, dasselbe mit kochendem Wasser zum Feuer zu stellen; denn dadurch wird bezweckt, daß sich die Poren augenblicklich schließen und folglich auch der größte Theil des nahrhaften Saftes und des Wohlgeruches in dem Tafelstück zurückbleibt; wird es aber mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, so schließen sich die Poren nur langsam, der größte Theil des nahrhaften Saftes zieht sich heraus und das Tafelstück wäre dann saftlos und würde einen großen Theil seines Wohlgeruches entbehren.

Ferner ist noch sehr darauf zu sehen, daß das Ochsenfleisch gut gemästet, von dunkelrother Farbe, nicht zu alt und das Tafelstück nicht zu frisch, sondern gehörig mürbe (mortificirt) gelegen sein muß.

425. Natürlich gekochtes Ochsenfleisch. Boeuf bouilli ou au naturel.

Man rechnet in guten Küchen zu einer Tafel von zwölf Gedecken ein Stück von zwölf auch fünfzehn Pfund, welches man gewöhnlich vom Schweif-

stück oder vom Rippenstück (côte de boeuf), wovon jedoch das Filet oder der Lendenbraten ausgelöst wird, nimmt. Beide Stücke werden, nachdem alle Knochen ausgelöst sind, gewaschen, zwischen ein Tuch gelegt und mit der Fläche eines Haumessers noch mürber geschlagen, dann mit Bindfaden netzartig in schöner, langer Form gebunden, in ein passendes Geschirr gelegt, ein, auch zwei Pfund in Scheiben geschnittenes Nierenfett dazu gegeben, mit kochendem Wasser zwei Finger hoch über dem Fleische übergossen und zum Feuer gestellt. Der zwar auf diese Weise wenig aufsteigende Schaum wird während des Siedens rein abgenommen und dann einige Zwiebel, Porri, gelbe Rüben, Pastinak und eine kleine Sellerie-Wurzel dazu gethan, dann gut hermetisch verschlossen und gegen fünf Stunden langsam gekocht. Beim Anrichten wird das Tafelstück mit einem großen flachen Schaumlöffel ausgehoben, der Bindfaden abgelöst, das Stück von allen Seiten rein zugeschnitten, mit feinem Salz bestäubt, auf einer langen Schüssel angerichtet und etwas klare Bouillon darunter gegeben. Kleine Essiggurken, rothe Rüben, warmer oder kalter Meerrettig, wie auch Zwiebel-, Kapern-, Sardellen- oder Senf-Saucen können extra beigesetzt werden.

426. Gedämpfter Rostbraten, Rippenstück. Côte de boeuf braisée.

Ein Rippenstück, welches mürbe gelegen und von einem gut gemästeten jungen Ochsen genommen ist, wird von allen Knochen ausgelöst, zwischen einem Tuch geklopft und dann seiner Länge nach wie eine lange Wurst netzartig geschnürt, dann in eine dazu passende lange Casserolle gelegt und mit Speck, Nierenfett, einem Stück rohen Schinken, einigen Zwiebeln, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern eingerichtet. Hierauf wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu gegossen, gut zugedeckt und auf einen schwachen Windofen gestellt, wo man es leicht, jedoch ohne den geringsten Brandgeschmack, anziehen läßt. Wenn dieß auf die beste Weise erreicht ist, werden einige Schöpflöffel voll guter Braise dazu gegossen worauf man es dann langsam auf Kohlenfeuer ganz weich dämpfen läßt. Vor dem Anrichten wird das Fleischstück ausgehoben, der Fond sammt dem Fett durch ein Sieb passirt, sodann rein entfettet, und die Essenz nochmal durch ein Haartuch oder eine Serviette geseiht, welche hierauf mit zwei Ragoutlöffeln voll brauner Sauce auf einem starken Windofen zu einer wohlschmeckenden, der Demi-Glace ähnlichen Sauce eingekocht wird. Hierauf wird von dem mit dem Fett wieder warm gestellten Tafelstück der Bindfaden losgemacht, dieses sauber zugeschnitten, auf einer langen Schüssel angerichtet und schön glacirt. Dieses Fleischstück kann mit rund geschnittenen und gebratenen Kartoffeln, glacirten Zwiebeln, gefüllten gelben Rüben, gefüllten Artischockenböden, wie auch mit gefülltem Kopfsalat bekränzt werden. Die Sauce wird extra in einer Sauciere beigegeben.

427. Gedämpftes Rippenstück auf Flamänder-Art. Côte de boeuf braisée à la Flamande.

Eine Rippe oder auch ein Schweifstück wird rein gewaschen, alle Kn

chen ausgelöst, netzartig gebunden und wie das Vorhergehende weich gedämpft. Währenddem werden gleich große, fingerlange, hochrothe gelbe Rüben, ebensoviel weiße Rüben rein gewaschen, geschält und dann mit einem gezackten Garnitur=Messer rein und egal geschnitten, welche zusammen abblanchirt und mit frischem Wasser abgekühlt werden. Gleichzeitig werden sechs Stück Wirsingkraut halbirt, rein gewaschen, abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und dann in eine Casserolle eingerichtet, mit einigen Löffeln voll guter Braise begossen, leicht gesalzen, ein Stück roher Schinken nebst einer ganzen Zwiebel, in die zwei Gewürznelken eingedrückt sind, in die Mitte des Kohls gelegt, mit einigen Speckbarden oben belegt, und mit einer rund geschnittenen weißen Papierscheibe gedeckt. Hierauf wird die Casserolle auf Kohlenfeuer gestellt, gut zugedeckt, oben ebenso Gluth darauf gethan und dann langsam weich gedünstet. Die Rüben werden in ein Sieb geschüttet, jede Sorte extra in eine passende Casserolle gethan, mit etwas Salz und Zucker gewürzt, ein Stückchen Butter und einige Löffel voll Bouillon dazu gethan, und so weich und kurz eingedünstet, bis die Rüben in ihrer eigenen Essenz glacirt sind.

Alsdann wird die Essenz von dem Fleischstücke durch ein Sieb gegossen, das Fett wieder über dem Tafelstück zurückgethan und mit diesem warm gestellt, die Essenz dann nochmals durch ein reines Haartuch geseiht, mit einigen Ragout=Löffeln voll Sauce Espagnole untermengt und zusammen auf dem Windofen zu einer wohlschmeckenden kräftigen, etwas gebundenen Sauce eingekocht, dann durch ein Haartuch in eine bain-marie-Casserolle gepreßt und ebenfalls warm gestellt. Beim Anrichten wird das Tafelstück auf ein Brett gelegt, der Bindfaden abgelöst, das Fleisch rein zugeschnitten und auf eine lange Schüssel angerichtet, um welches sodann geschmackvoll Wirsingkraut, nachdem es zuvor zwischen einem Tuch zu einer langen Wurst geformt, leicht gepreßt und in fingerbreite Stückchen geschnitten wurde, im Kranze gelegt wird und sodann noch in abwechselnder Schattirung mit den gelben und weißen Rüben schön zierlich belegt wird. Wenn dieß nun auf die bestmöglichste und zierlichste Weise gemacht worden ist, wird das Tafelstück und die Garnirung schön glacirt, etwas Rindfleischjüs darunter gegeben und sogleich zu Tisch gebracht, die Sauce wird extra beigegeben.

428. Zwischen=Rippenstück mit Zwiebeln.
Entre-côte de boeuf à la Provençale.

Zu diesem wird das Fleisch genommen, welches gleich nach den ersten zwei bis drei Rippen kömmt. Dieses wird rein aus den Rückgratknochen und den Rippen gelöst, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit dem Cotelettes=Messer etwas mürbe geklopft, mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestäubt, und dann einige Stunden in einer irdenen Schüssel mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, grüner Petersilie, Lorbeerblatt, dem Saft von zwei Zitronen und vier bis fünf Eßlöffeln voll feinem Provencer=Oel (huile de Provençe) marinirt. Unterdessen werden zwölf Stück große weiße Zwiebeln geschält, in der Mitte der Länge nach von einander getheilt, dann

wieder messerrückendicke halbe Ringelchen von diesen geschnitten. Diese werden zusammen in eine irdene Schüssel gethan, gesalzen, leicht mit Mehl bestäubt, einigemal geschwungen, zuletzt in heißem guten Oel goldgelb gebacken und dann auf Löschpapier gelegt. Sodann werden sie in eine Casserolle gethan und mit vier Eßlöffeln gutem Essig, einem Kaffeelöffel voll Zucker, einem Stück Glace und etwas Rindfleischjüs nebst etwas Pfeffer und Salz aufgekocht. Währenddem hat man die Rostbraten auf starkem Kohlenfeuer schnell im Safte, jedoch ohne daß sie wie blutig erscheinen, gebraten, welche man sogleich anrichtet, gut mit heißer Glace bestreicht und die Zwiebeln darüber anrichtet. Es wird wohl bemerkt, daß das Fleisch hiezu von bester Gattung, noch jung und besonders recht mortifizirt sein muß.

429. Panirter Brustkern im Ofen.
Poitrine de boeuf pannée à la St. Menehould.

Ein schönes, mürbe gelegenes Brustkernstück wird rein gewaschen, netzartig gebunden und in einer guten Braise weich gedämpft und zwar so, daß sich die Rippen leicht herausdrehen lassen. Es wird hierauf zwischen zwei flachen großen Deckeln gut beschwert und kalt gestellt. Unterdessen werden zwölf Champignons, acht Schalotten und grüne Petersilie zusammen fein geschnitten, mit einem Stück Butter ganz weich gedünstet und sodann mit zwei Quart weißer Coulis dick eingekocht, dann gehörig gesalzen und der Saft einer Zitrone dazu gedrückt. Das Brustkernstück wird nun von allen Seiten sauber zugeschnitten, mit feinem Salz bestäubt, von den oberen Seiten mit dieser Sauce bestrichen und mit feinem Brod und etwas geriebenem Parmesankäse gut bestreut, auf einen Plafond gelegt, mit zerlassener Krebsbutter stark beträufelt, etwas fette Braise darunter gegossen und in einem halbheißen Ofen schön braungelb geröstet. Beim Anrichten wird die Brust behutsam mit einem flachen Casserolle-Deckel weggehoben, auf eine lange Schüssel gelegt, etwas Rindfleischjüs darunter gegossen, ein Kranz von recht grün aus dem Schmalz gebackener Petersilie herumgelegt und sogleich zu Tisch gegeben. Eine kräftige Jüs wie auch warmer Meerrettig werden zur Wahl mit herum servirt.

430. Gedämpftes Tafelstück. Noix de boeuf à l'étouffade.

Hiezu nimmt man den innern Theil des Schwanzstückes, welches recht mürbe geklopft, mit weißem Luftspeck und geräuchertem Schinken nach dem Faden gut durchspickt, mit Nierenfett, Speck, einigen Zwiebeln, gelben Rüben, Porri, Sellerie, Pastinak, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Gewürznelken und etwas Salz in ein passendes gut schließendes Geschirr eingerichtet wird. Sodann gießt man ein Quart gute Fleischbrühe dazu und läßt es auf Kohlenfeuer eine halbe Stunde lang mit oben angebrachter Gluth dämpfen, bis alle Flüssigkeit verdünstet und das Tafelstück eine lichtbraune Farbe hat, welches jedoch sehr langsam geschehen muß, damit es nicht den geringsten Brandgeschmack bekommt. Hierauf werden noch einige

Stücke rohes Kalbfleisch und ein Stück roher Schinken dazu gelegt und das Fleischstück mit zwei Bouteillen Rheinwein und zwei Schöpflöffeln guter Braise begossen, zugedeckt und mit unten und oben angebrachter Kohlengluth oder auch im Backofen noch weitere vier bis fünf Stunden langsam sehr weich gedünstet. Wenn dieß nun erreicht ist, wird das Tafelstück in ein kleineres Geschirr gelegt, sämmtliches Fett, wie auch ein Theil der Essenz dazu gethan, mit einem Bogen weißes Papier überdeckt, der Deckel von dem Geschirr darauf gethan und warm gestellt. Die Essenz wird durch ein feines Haartuch geseiht, mit vier Ragoutlöffeln voll brauner Sauce untermischt und dann über dem Windofen zu einer etwas dünnfließenden klaren Sauce eingekocht, welche dann gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone noch im Geschmacke gehoben und sodann warm gestellt wird. Beim Anrichten wird das Tafelstück sauber zugeschnitten, schön glaeirt und auf einer langen Schüssel angerichtet; darunter gießt man einige Löffel voll Rindfleischjüs. Die Sauce wird eigens beigegeben. Der Jahreszeit nach kann dieses Tafelstück mit gefüllten Gurken (siehe bei den Gemüsen), glacirten Zwiebeln, gefüllten gelben Rüben, wie auch mit gebratenen ganzen Kartoffeln bekränzt oder garnirt werden.

431. Gefülltes Tafelstück à la Cuillère. Noix de boeuf à la cuillère ou à la surprise.

Das gut abgelegene innere Schlegelstück, die Schale oder auch Nuß genannt, wird, wie das vorhergehende, aber nicht gespickt, eingerichtet und recht weich gedünstet, sodann läßt man es in seiner Essenz ganz kalt werden. Hierauf wird es herausgenommen, von allen Seiten sauber panirt, auf der Oberfläche des Stückes eine Achtelszoll dicke, gleiche Platte abgeschnitten, dann das Stück Fleisch selbst in seiner ganzen Runde bis auf einen halben Zoll vom Rande und ebenso viel an der Seite in gerader Richtung eingeschnitten, dann alles Fleisch in schönen Stücken herausgenommen, so zwar, daß die innere Oeffnung rein und die Seitenwände gleich dick sind. Dieses so ausgehöhlte Tafelstück wird nun außen und innen mit feinem Salz bestäubt und außen herum mit gekochten Speckbarden belegt, auf ein flaches Geschirr gethan, etwas fette Braise darunter gegossen und warm gestellt. Zu gleicher Zeit wird aus dem herausgenommenen Fleische nebst vorher in Wein abgekochten Trüffeln und Champignons ein Eminece geschnitten und dieses in eine Casserolle gethan. Der aufgekochte Fond von dem Fleischstück wird sehr rein entfettet, durchpassirt und dann mit zwei kleinen Schöpflöffeln voll brauner Sauce auf dem Windofen schnell und dickfließend eingekocht, gehörig gesalzen und mit dem Eminece in genaue und richtige Verbindung gebracht. Mit dieser Masse wird hierauf im ganz heißen Zustande das Fleischstück angefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt und zwar so genau, daß man nichts bemerkt. Beim Anrichten wird es schön von allen Seiten mit heißer Glace bestrichen, etwas Jüs darunter gegeben und mit glacirten Zwiebeln und gebackenen Brodkrusten garnirt.

432. Gebeiztes Ochsenfleisch. Pièce de boeuf à la mode.

Dasselbe Tafelstück wird, wie das vorhergehende, recht mürbe geklopft, mit weißem Luftspeck, der in lange, Federkiel dicke Stückchen geschnitten, mit Salz und einer starken Messerspitze voll dürren Kräutern untermengt wurde, nach dem Faden von allen Seiten gut durchspickt und dann in ein irdenes Geschirr gelegt, mit in Scheibchen geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Pastinak, Porri, zwei Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern gewürzt, dann eine Bouteille guter Weinessig darüber gegossen, wie auch das nöthige Salz beigegeben und so einige Tage an einem kühlen Orte gebeizt, wo man es öfters umkehren muß. Es wird hierauf gebunden in ein gut schließendes Geschirr mit Speck und Nierenfett eingerichtet, wie auch die Kräuter nebst dem Essig darüber gegossen und so gut zugedeckt auf einen Windofen gestellt, wo man es langsam lichtbraun anziehen läßt, welches jedoch mit Vorsicht geschehen muß, damit es ja keinen Brandgeschmack bekömmt. Es wird hierauf mit einfacher Fleischbrühe aufgefüllt, jedoch daß die Brühe nicht über das Fleisch kömmt, gut zugedeckt und auf Kohlenfeuer mit oben darauf angebrachter Gluth langsam weich gedämpft, welches vier Stunden erfordert. Während dieser Zeit läßt man ein halbes Pfund Butter in einer Casserolle heiß werden, rührt so viel Mehl dazu, als die Butter in sich aufnimmt, nebst einem Eßlöffel voll Zucker und röstet dieß zusammen auf Kohlenfeuer ganz dunkelbraun, welches aber recht langsam unter öfterem Umrühren geschehen muß. Wenn nun das Fleisch weich geworden ist, wird es in ein kleineres Geschirr gethan, sämmtliches Fett recht rein, wie auch etwas von der Essenz darüber gethan und warm gestellt. Mit der übrigen Essenz wird nun das Braunmehl angerührt, die noch nöthige Bouillon dazu gethan und auf dem Windofen kochend gerührt, sodann an die Ecke des Windofens gestellt und eine Stunde lang langsam gekocht, wo man von Zeit zu Zeit das Fett wie auch den Schaum rein abnehmen muß. Nach dieser Zeit seiht man die Sauce durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle, gießt eine Bouteille rothen Wein dazu und rührt sie sodann auf einem starken Windofen, bis sich diese Sauce etwas dickfließend vom Löffel spinnt, ein, preßt sie hierauf durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle, gibt das noch fehlende Salz wie auch den Saft von einer bis zwei Zitronen dazu und stellt sie au bain-marie warm. Diese Sauce muß eine sehr dunkelbraune Farbe, sehr kräftigen und einen piquant süßlichen angenehmen Geschmack haben. Beim Anrichten wird das Fleisch rein zugeschnitten, auf eine ovalrunde Schüssel gelegt, schön glacirt, etwas Jüs darunter gegeben und mit gebratenen Kartoffeln bekränzt. Die Sauce wird extra beigegeben. Sollte es der Geschmack des Tischherrn erlauben, so kann das Fleischstück beim Spicken mit einigen Gliedchen Knoblauch gespickt werden. In Bayern werden zum boeuf à la mode statt der Kartoffeln sehr häufig in Wasser abgekochte, etwas breitgeschnittene und mit in Butter braun geröstetem Reibbrode aufgeschmalzene Nudeln, die sogenannten Wassernudeln extra beigegeben, besonders aber spielen die Semmelknödel, wie auch gebackene Kartoffelknödel, eine Hauptrolle.

433. Zwischenrippenstück mit kalter Fleisch=Sulz. Entre-côte de boeuf braisée froide à l'aspic.

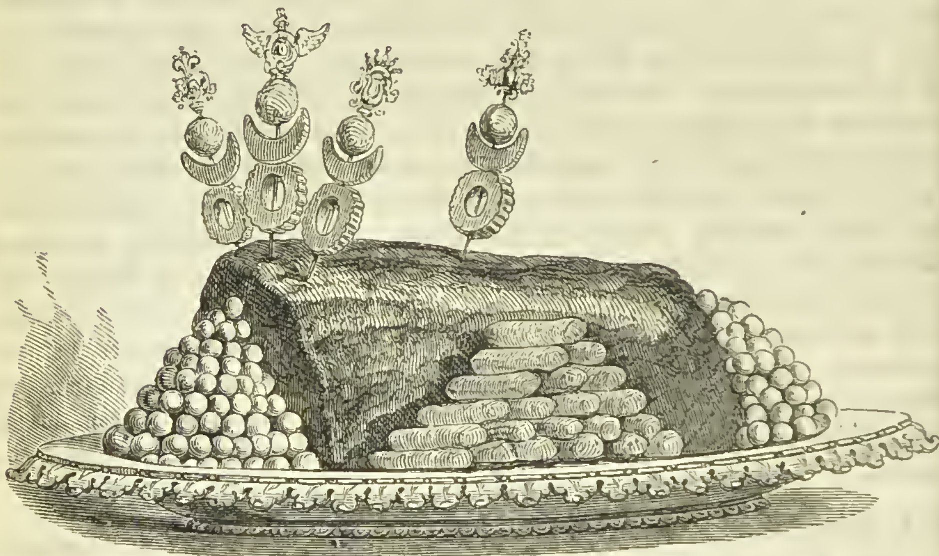
Ein recht mürbe gelegenes Rippenstück wird mit weißem Luftspeck, geräuchertem Schinken, Trüffeln wie auch mit kleinen Essiggurken gespickt, netzartig gebunden, gut mit Speck und Nierenfett eingerichtet; Zwiebeln, gelbe Rüben, Porri, Pastinak, einige Lorbeerblätter, Gewürznelken und weiße Pfefferkörner dazu gegeben, wie auch sechs Stück klein zerhauene, frische Kalbsfüße, ein Stück roher Schinken und ein Kalbsjarret, sodann gehörig gesalzen, mit zwei Bouteillen weißen Wein, wie auch mit zwei Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe genäßt und auf Kohlenfeuer recht weich gedünstet, wo man es sodann in einer Essenz kalt werden läßt. Des andern Tags wird es herausgenommen, der Bindfaden losgemacht, von allen Seiten sauber zugeschnitten und entweder ganz oder in einige Stücke zerschnitten, in eine Porzellan=Terrine gelegt und zugedeckt kalt gestellt. Zur Essenz wird, wenn sie zu stark gesulzt sein sollte, noch etwas Rindfleischjüs gegossen, zusammen auf dem Feuer erwärmt, durch ein Sieb geseiht, sehr rein entfettet, mit etwas Weinessig und Zitronensaft angenehm gesäuert, dann mit dem Weißen von vier Eiern clarifizirt, hierauf über das Fleisch gegossen und an einem kalten Orte aufbewahrt. Wenn man nun solches serviren will, wird es herausgenommen, in kleine egale Stückchen sauber geschnitten, rundlaufend im Kranze angerichtet, schön glacirt und in der Mitte wie auch außen herum mit Aspic garnirt. Eine kalte Remolade=Sauce kann extra beigegeben werden.

434. Gebratenes Ochsenfleisch auf englische Art. Roastbeef à l'Anglaise.

Es ist hauptsächlich nothwendig, hiezu ein Stück Ochsenfleisch von bester Gattung zu wählen; nämlich dasselbe muß wenigstens im Sommer sechs bis acht Tage und im Winter zwölf auch vierzehn Tage an einem kalten luftigen Orte aufgehängt und von einem gut gemästeten, nicht zu alten Ochsen sein, sonst ist man nicht im Stande diesen Braten mit der ihm eigenen Güte in seinem vollsten Safte zu Tisch geben zu können. Dieses Rippenstück, wenigstens einige zwanzig Pfund schwer, wird nun so lange als der innere Lendenbraten oder das ganze Filet ist, durchgehauen, das ganze Stück ohne es zu waschen, wird mit einem reinen Tuch gut abgewischt, dann rein zugeschnitten, der dünne Theil vom Bauche wird nach innen aufgerollt und mit dünnen Spießchen an dem Stücke befestigt; dann wird das Stück an einen großen Bratspieß unter dem Filet und durch den Hüft= oder Kreuzknochen durchstochen, angesteckt, gut befestigt, gesalzen gut mit fettem Papier ganz eingehüllt und so drei Stunden vor seinem Gebrauche bei hellem Feuer gebraten. Beim Anrichten wird dasselbe abgenommen, in eine passende Schüssel gelegt und mit rund geschälten, in Butter gebratenen Kartoffeln sogleich zu Tisch gegeben. Hiezu wird noch extra mit servirt: englischer Senf, geschabter Meerrettig und Mixpickles, ohne diese genießt der Engländer nie ein Roastbeef. Beim Tranchiren wird das Filet ausgelöst, in ganz feine Tranchen geschnitten und in seiner na=

türlichen Form wieder an dieselbe Stelle gelegt. Aus diesem Stück muß ein röthlicher Saft fließen, welchen man sorgfältig wieder darüber gießt. Das Stück muß mit der Sorgfalt gebraten sein, daß das innere Fleisch am Knochen beinahe noch roh ist. Ist dieß nicht der Fall und ist das ganze Stück bis auf den Knochen durchgebraten, so kann es sicher als nicht gelungen betrachtet werden.

435. Englischer Braten auf französische Art. Rosbif d'aloyau à la Française.



Dieses wird ganz dem vorhergehenden gleich zubereitet und ebenso gebraten; beim Anrichten wird es auf folgende Weise garnirt. Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann werden acht Eierdotter und zwei ganze Eier dazu gethan, mit soviel abgekochten und durch ein feines Haarsieb passirten Kartoffeln darunter gerührt, daß daraus ein feiner, zarter Teig entsteht, dieser wird gehörig gesalzen, mit Muskatnuß leicht gewürzt und hievon fingerlange und ebenso dicke Croquetten gemacht, welche in abgeschlagene Eier getaucht und mit feinem Reibbrod panirt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken und warm gestellt. Das Rosbif wird nun auf einer passenden Schüssel angerichtet, auf beiden Seiten schön mit den Croquetten belegt und an den beiden Enden der Schüssel werden rund geschälte und in Salzwasser abgekochte Kartoffeln erhaben geordnet, etwas Jüs darunter gegossen, mit Ateletten besteckt und so zu Tisch gegeben. Eine gute, kräftige Jüs, wie auch eine sauce espagnole werden extra nachservirt.

436. Gulaschfleisch auf ungarische Art. Goulach (Gulas) à la Hongrie.

Ein großes, schönes, recht mürbegelegenes Ochsenfilet wird rein abgehäutet, mit dem Cotelettmesser etwas breitgeschlagen, dann seiner Länge nach

in drei gleiche Streifen und diese wieder quer zu zwei Zoll breiten gleichen Stücken geschnitten und mit kochendem Wasser begossen, einmal aufgekocht, dann mit frischem Wasser abgekühlt. Unterdessen wird ein halbes Pfund weißer Luftspeck zu kleinen, Viertelzoll großen Würfeln geschnitten und lichtbraun geröstet, dann auf ein Sieb geschüttet. In diesem ausgebratenen Speck-Fett wird nun das gleiche Quantum ebenso geschnittener Zwiebeln lichtbraun geröstet und ebenfalls abgegossen. Sodann wird das Fleisch gut abgetrocknet und in eine passende, gut schließende Casserolle mit dem Speck und den Zwiebeln eingerichtet, dann mit dem nöthigen Salz, etwas fein gestoßenem weißen Pfeffer und einem Eßlöffel voll gestoßenem und gesiebten Kümmel gewürzt und mit einer Bouteille Ungar- oder Rheinwein sehr weich gedünstet. Wenn dieß nun erreicht ist, wird das Fleisch mit einer Gabel in eine andere Casserolle gelegt, der Fond oder die Essenz sehr rein entfettet, sechs Ragoutlöffel braune Sauce, Cayenne-Pfeffer wie auch etwas Rindfleischjüs dazu gethan und zusammen eine Viertelstunde aus Schaum und Fett gekocht, dann wird die Sauce mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert, über das Fleisch gegossen und mit diesem noch einige Minuten gedünstet. Beim Anrichten werden Speckklöße, eigens angerichtet, mit herum präsentirt. Statt des Lendenbratens kann auch das aus Haut und Knochen geschnittene Fleisch von dem Rippenstück genommen werden. Die Bereitung der Speck-Klöße wird noch im Laufe dieses Buches vorkommen.

437. Lendenbraten-Schnitten am Rost gebraten. Beefsteaks à l'Anglaise.

Ein schönes, gut mortifizirtes, durchwachsenes Ochsenfilet wird von aller Haut und Nerven gelöst und dann in Finger dicke, schräge Stücke geschnitten, welche mit dem Cotelettmesser etwas breitgeschlagen, dann sauber in runder Form zugeschnitten, auf beiden Seiten mit Salz bestäubt, in eine flache, irdene Schüssel geordnet, mit einigen Löffeln voll feinem Oel oder zerlassener, frischer Butter übergossen und mit einer rund geschnittenen Papierscheibe gedeckt, mehrere Stunden marinirt werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie nebeneinander auf den Rost gelegt und über starkem Kohlenfeuer schnell gebraten, welches längstens in fünf bis sechs Minuten vollendet sein muß. Wenn sie nun in ihrem Safte, jedoch ohne das noch Blut davon läuft, gebraten sind, werden sie im Kranze auf eine Schüssel angerichtet, mit heißer Glace bestrichen, etwas gute Jüs darunter gethan und sogleich zu Tisch gegeben. Geröstete Kartoffeln, auch ein mit süßem Rahm bereitetes Kartoffel-Püree kann eigens mit servirt werden.

438. Lendenbraten-Schnitten am Rost gebraten mit englischer Butter. Beefsteaks au beurre à l'Anglaise.

Die Beefsteaks werden ganz wie die Vorhergehenden bereitet und gebraten. Beim Anrichten kömmt ein Stück englische Butter auf die Schüssel (siehe im Abschnitt bei den Buttern), über welche die Beefsteaks angerichtet und dann schön glacirt werden.

439. Lendenbraten-Schnitten am Rost gebraten mit Sarbellenbutter. Beefsteaks à l'Anglaise au beurre d'anchois.

Dieß ist ebenfalls nur eine Wiederholung; in die Mitte der Schüssel kömmt ein Stück gut bereitete Sarbellenbutter, über welche die ganz heißen Beefsteaks angerichtet und mit Glace bestrichen werden. Der aus den Beefsteaks noch entquillende Saft verbindet sich mit der Sarbellenbutter, welches bis zum angenehmsten haut goût eine liebliche piquante Sauce bildet.

Diese bereiteten Beefsteaks werden ferner noch mit einer mit Zitronensaft angenehm gesäuerten und mit Glace kräftig bereiteten feinen Kräuter-Sauce (siehe bei den kleinen Saucen), wie auch mit einer sauce tomate oder sauce poivrade, (Pfeffer-Sauce), gegeben.

440. Gedämpfte Lungenbraten-Schnitten. Beefsteaks sautés dans leur glace.

Die ebenso bereiteten, mit Pfeffer und Salz gewürzten und mit zerlassener frischer Butter einige Stunden noch mürbe gestandenen Beefsteaks werden vor dem Anrichten über dem Windofen auf beiden Seiten in einem plat à sauté mit Butter schnell gebraten, dann die Butter abgeseiht, etwas Demi-Glace und der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und mit diesem noch eine Minute geschwungen. Sie werden mit ihrer Jüs im Kranze schön angerichtet. Geröstete oder ganz gebratene Kartoffeln nebst Senf können extra mit herum gegeben werden.

441. Lendenbraten am Spieß. Filet de boeuf à la broche.

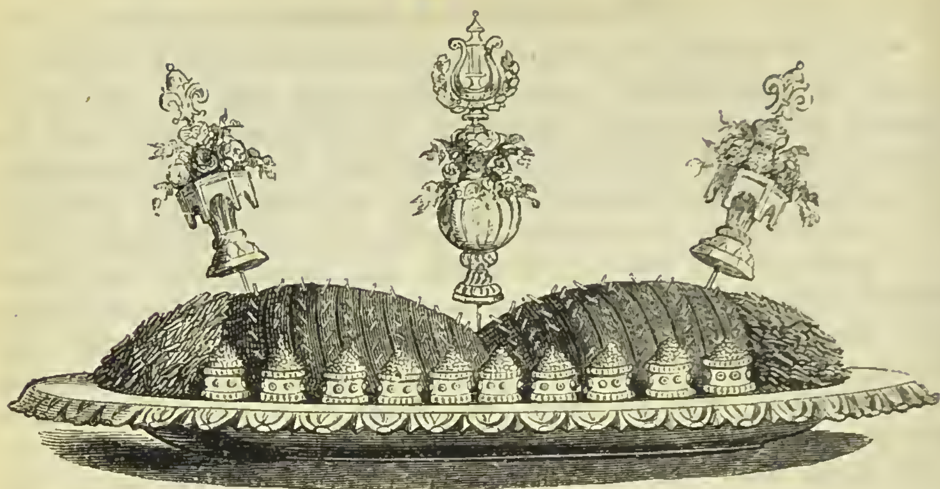
Der aus der Lende rein ausgelöste lange Fleischtheil, Lenden-, auch Lungenbraten genannt, wird einige Tage zum mürbe werden an einem luftigen Orte aufgehangen, dann die obere Haut wie auch an der Seite die nervigen Theile abgelöst, mit dem Cotelette-Messer auf der abgehäuteten oberen Seite etwas breit geschlagen, dann sauber zugeschnitten und ganz mit weißem Luftspeck fein gespickt. Hierauf wird er gehörig gesalzen, mit Pfeffer bestäubt, an einem kleinen Spieß der Länge nach in der Mitte durchstochen, mit diesem auf einen größeren gebunden, und nachdem er mit einigen mit Butter bestrichenen Bögen weißes Papier eingehüllt und mit Bindfaden überbunden ist, eine Stunde langsam gebraten. Einige Zeit vorher wird der Papier-Ueberwurf abgenommen, die Flamme etwas vergrößert, damit das Filet eine schöne Farbe bekömmt und sich der Speck bräunt und in seiner Form erhaben vortritt. Vor dem Abnehmen wird er nochmals leicht mit Salz bestäubt, auf einer Schüssel angerichtet, mit Glace bestrichen und mit ganzen gebratenen Kartoffeln umlegt; eine piquante Sauce wird extra beigegeben. Da ein Ochsenfilet, selbst wenn es groß ist, nur höchstens auf zehn Personen reichen würde, weil beim Tranchiren der untere dünne Theil nicht servirt werden kann, da er beim Braten immer trocken wird, so ist unbedingt nöthig, daß man für zwölf bis achtzehn Personen zwei schöne Lendenbraten nehmen muß, von denen man sodann den dünnen Theil vorher abschneidet.

442. Gedämpfter Lungenbraten mit jungen Gemüsen.
Filet de boeuf à la jardinière.

Da alle Rezepte, um ein richtiges Gewicht oder Maß angeben zu können, auf zwölf Personen gerichtet sind, so werden also, wie im vorhergehenden Artikel schon gesagt wurde, hier zwei Lendbraten, von denen der untere dünne Theil abgeschnitten wurde, von aller Haut befreit, eines davon ganz gespickt und eines ungespickt, da Viele das Gespickte oder Fette nicht lieben, in eine lange dazu passende Casserolle mit Speck, Nierenfett, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken und einigen Pfefferkörnern eingerichtet, mit etwas Salz bestreut und ein kleiner Schöpflöffel voll Consommé dazu gegossen, jedoch daß diese das Gespickte nicht berührt, gut zugedeckt, auf unten und oben angebrachter Gluth langsam weich gedünstet. Während dieser Zeit werden junge gelbe Rüben, weiße Rübchen, grüne Bohnen, Rosenkohl, Blumenkohl wie auch Spargel, von jedem gleiche Theile, die Rübchen nämlich in ihrer natürlichen Form, rein zugeschnitten und oben mit einem scharfen Messer rund abgedreht, dann die grünen Bohnen in Spitzweckchen, Rosenkohl in seiner natürlichen Form, den Blumenkohl in kleine Röschen getheilt, und die Spargel, soweit sie zart sind, in halb Zoll lange Stückchen geschnitten, und jedes, und zwar die Rübchen, nachdem sie zuvor blanchirt wurden, jede Sorte für sich mit etwas Butter, Salz, Zucker und etwas weißer Fleischbrühe weich gedämpft, ferner die grünen Bohnen, Rosenkohl, der Blumenkohl, wie auch die Spargeln weich blanchirt. Hierauf werden nun die Filets auf einem Plafond ausgehoben, alles Fett davon rein darüber gethan, und mit einem Papier gedeckt und warm gestellt. Die Essenz wird durch ein feines Haartuch geseiht und mit sechs Anrichtlöffeln voll brauner Sauce langsam gekocht, damit man noch alles Fett sammt Schaum rein abnehmen kann; wenn nun diese ganz rein geworden ist, wird sie auf starkem Windofen, bis sie etwas dickfließend vom Löffel läuft, eingekocht, gehörig gesalzen, durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepreßt und warm gestellt. Vor dem Anrichten werden die Lendenbraten einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt, damit sich der Speck bräunt, dann herausgenommen, sauber, etwas schräg, zu gleichen Portionen geschnitten, die Filets wieder zusammengeschoben und in ihrer früheren Form auf eine oder zwei lange Schüsseln gelegt, die jungen Gemüse zierlich und zwar jede Sorte für sich, herumgarnirt, die Filets schön glacirt, etwas Jüs darunter gegossen und sodann zu Tisch gegeben. Die Sauce wird extra beigegeben.

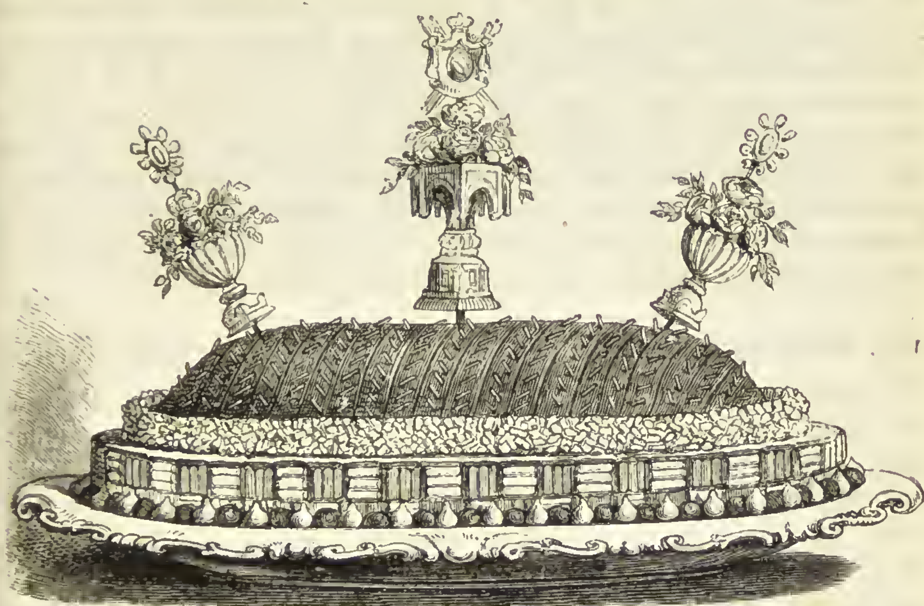
443. Gespickter Lendenbraten mit jungen Gemüsen.
Filet de boeuf piqué à la jardinière garni à la Française.

Zwei schöne, gut abgelegene Lendenbraten werden rein abgehäutet, sauber zugeschnitten und auf die bestmöglichste Art schön gespickt, jedes mit einem eisernen Vogelspießchen durchstochen und diese dann an einem größern Spieße festgebunden. Ferner werden aus sehr guten weißen Rüben in der Runde



eines Weingläschens vier und zwanzig Stück runde, Zolldicke Stücke ausgestochen, diese werden von außen rein zugeschnitten, fein gezackt und dann mit einem Apfelbohrer schön ausgebohrt, daß sie wie Körbchen aussehen; sie werden in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten blanchirt und dann wieder in's kalte Wasser gelegt. Ebenso werden aus schönen, hochrothen gelben Rüben Erbsengroße, runde Stückchen ausgebohrt, dann abblanchirt und in's frische Wasser gethan. Die weißen Rüben werden dann in eine Plat à sauté gelegt, mit guter, weißer Fleischbrühe begossen, ein Stückchen Butter, etwas Zucker und das nöthige Salz beigegeben und so auf Kohlenfeuer, jedoch daß sie schön ganz bleiben, weich gedünstet. Ebenso werden die gelben Rübchen, den vorhergehenden gleich, eingerichtet und weich und kurz gedünstet. Unterdessen werden zwei Teller voll fein geschnittene, grüne Bohnen, wie auch ein Teller voll feine, frisch gepflückte Erbsen jedes für sich in gesalzenem, kochenden Wasser recht grün blanchirt, abgeseiht und mit kaltem Wasser übergossen und abgekühlt. Dreiviertel Stunden vor dem Anrichten werden die Filets bei hellem Feuer in ihrem vollsten, nahrhaften Safte gebraten, gesalzen und in einer passenden, langen Schüssel über eine zwei Finger hohe Unterlage von gedämpftem, grünen Kohl (choux de Milan) schön angerichtet. Die Körbchen von den weißen Rüben werden dann mit den gelben Rübchen und den Pflückerbsen erhaben gefüllt, diese auf beiden Seiten der Länge nach herum garnirt und an beiden Enden der Schüsseln werden auf der einen die in frischer Butter geschwungenen, grünen Bohnen und an der andern zwei schöne, in gesalzenem Wasser gekochte Blumenkohlrosen erhaben gelegt. Ueber die Filets werden drei aus Rüben geschnittene Vasen halb weich gekocht, an silberne Atteletten gesteckt und in die Filets nach obiger Zeichnung eingesteckt. Die Filets selbst werden schön glacirt, etwas Jüs darunter gegossen und das Ganze recht heiß zur Tafel gegeben. Eine gut bereitete, kräftige, braune Sauce wird extra beigegeben.

444. Ochsenfilet, kalt, auf Gärtner-Art.
Filet de boeuf froid à la jardinière.



Hiezu ist eine Form von weißem Blech oder Kupfer, innen gut verzinnt, eine Hand breit, drei Finger hoch, achtzehn Zoll lang, die beiden Enden ovalrund, nöthig. Ferner werden weiße und gelbe Rüben, von jeden gleiche Theile, ein und einen halben Zoll lang und klein fingerdick rund ausgestochen, jede Sorte für sich abblanchirt, dann, aber daß die Rübchen ganz bleiben, weich gedünstet. Ebenso wird ein Teller voll grüne Bohnen ebenso lang wie die Rübchen geschnitten und im gesalzenen, kochenden Wasser blanchirt, dann auf ein Sieb gegossen und mit frischem Wasser abgekühlt. Die Form wird dann in gestoßenes Eis gestellt, fingerdick mit Aspik begossen und wenn diese fest geworden ist, werden die Bohnen und jedes Rübenstückchen in Aspik getaucht, genau nach obiger Zeichnung in die Form eingestellt und diese ganz ausgarnirt, welches mit einiger Mühe verbunden ist. Der innere leere Raum wird mit Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Brüsseler Kohl, grünen Bohnen, alles weich blanchirt und mit fließender Aspik untermengt, ganz voll angefüllt, genau nach der Form eben gemacht und mit Aspik aufgegossen, so daß dieselbe in alle Fugen eindringt und beim Stürzen das Ganze zusammenhält. Dann wird ein großes Ochsenfilet rein abgehäutet, sauber zugeschnitten und der ganzen Länge nach schön gespickt, gesalzen, im Safte am Spieß gebraten und kalt gestellt. Unterdessen werden 24 Stück nußgroße, weiße Florentinerzwiebelchen rein abgeschält, abblanchirt, dann sorgfältig ausgehöhlt und mit gut gereinigten, würfelicht geschnittenen Sardellenfilets und Kapern gefüllt, dann in ein Assiette gestellt und mit Essig und Oel begossen. Ferner werden aus großen, weißen Rüben kleine Vasen nach obiger Zeichnung geschnitten und diese wie auch kleine Röschen aus rothen und gelben Rübchen, welche zusammen in gesalzenem, kochenden Wasser halb weich blanchirt und dann in kaltem Wasser abgekühlt werden. Eine

halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Form aus dem Eis genommen, in's warme Wasser schnell getaucht, abgetrocknet, eine passende, lange Schüssel darüber gelegt und die Form in die Schüssel umgestürzt. Das unterdessen kalt gewordene Ochsenfilet wird dann schön in Tranchen geschnitten, wieder zusammengeschoben, schön glacirt und in seiner natürlichen Form über die Jardiniere gelegt, dann werden die Zwiebelchen unten herum und zwischen zwei jedesmal eine aus dem Kern gedrehte Olive gelegt, dann drei Vasen mit den Röschen, welche mit dünnen Holzspeilchen in dieselben gesteckt werden, garnirt, die Vasen selbst an silberne Atelette=Spießchen gesteckt und über das Ochsenfilet und der Jardiniere bis auf den Boden eingesteckt und so das Ganze in seinem schönsten Ansehen zu Tisch gegeben.

445. Gedämpfter Lendenbraten mit Wurzeln. Filet de boeuf aux racines.

Zwei Lendenbraten werden ganz wie die Vorhergehenden eingerichtet und weich gedämpft. Ebenso wird die entfettete Essenz mit brauner Sauce recht rein aus Schaum und Fett gekocht, dann über starkem Windofen, bis sie etwas dick fließt, eingerührt, gehörig gesalzen und ebenfalls durch ein Haartuch in eine Sauce=Casserolle gepreßt und warm gestellt. Junge weiße Rüben, gelbe Rüben, Petersilie, wie auch junge Sellerienwurzeln werden rein geputzt und mit einem langen Ausstecher, der die Dicke eines starken Federkieles hat, in halbe Zoll lange egale Stückchen ausgestochen, dann abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und dann mit weißer Fleischbrühe, einem Stück Butter, Salz und etwas Zucker weich gedünstet. Die Filets werden nun schön tranchirt, in ihrer früheren Form wieder auf langen Schüsseln angerichtet, schön glacirt, die Wurzeln mit der Sauce noch einmal aufgekocht, abgeschäumt und um die Lendenbraten herum garnirt; ein Theil der Sauce kann eigens in einer Saucière mit herum gegeben werden. Auf dieselbe Weise werden die Lendenbraten auch beim Anrichten mit einem Kranze von ganz gedämpften Häupteln Kopfsalat, wo dazwischen jedesmal eine schöne hochgelbe, weich gedämpfte gelbe Rübe gelegt wird, schön garnirt, ferner auch mit einem Kranze von gefülltem Kopfsalat und glacirten Zwiebeln.

446. Gedämpfter Lendenbraten auf Italienische Art. Filet de boeuf aux macaronis à l'Italienne.

Die recht weich gedämpften, schön glacirten und tranchirten Lendenbraten werden auf einer Unterlage von italienischen Makaroninudeln angerichtet, welche auf nachstehende Weise bereitet werden. Ein halbes bis drei Viertelpfund der besten italienischen Makaroninudeln werden im Wasser mit etwas Salz eine Viertelstunde gekocht, dann abgegossen, in die nämliche Casserolle zurückgethan, mit einem Stück frischer Butter, welche in Stückchen zerpflückt wird nebst einem Viertelpfund geriebenem Parmesankäse und eben soviel Schweizerkäse über dem Windofen geschwungen, das nöthige Salz wie auch einige Ragoutlöffel voll Fond darunter gethan und so angerichtet. Der rein entfettete Fond von dem Lendenbraten wird mit etwas brauner Sauce

zu einer klaren, bündigen, kräftigen Sauce verkocht und in einer Saucière extra mit herumgereicht.

447. Gedämpfter Lendenbraten mit Madeira-Wein. Filet de boeuf au vin de Madère.

Zwei Lendenbraten werden fein gespickt, gesalzen, mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Kalbs-Jarret und einem Stück rohen Schinken in eine passende Casserolle eingerichtet, mit zwei Ragoutlöffeln voll Consommé genäßt und so eine halbe Stunde auf Kohlenfeuer gedämpft, bis sämmtlicher Saft auf Glace gefallen und sich am Boden eine lichtbraune Farbe zeigt. Hierauf wird eine halbe Bouteille Madeira-See und einige Ragoutlöffel voll Consommé dazu gegossen und so auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Wenn dies nun erreicht ist, wird der Saft oder die Essenz abgeseiht, rein entfettet und mit einem Ragoutlöffel voll brauner Sauce bis auf einen Schöpflöffel voll eingekocht, die Sauce wird hierauf gehörig gesalzen und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepreßt. Die Lendenbraten werden dann schön glacirt, angerichtet, etwas Jüs darunter gegossen und die Sauce extra beigegeben. Auf die nämliche Weise können sie auch statt dem Madeira mit Malaga bereitet werden, nur wird bemerkt, daß zu beiden keine Garnitur gegeben wird.

448. Lendenbraten mit Ragout Godard. Filet de boeuf à la Godard.

Die Lendenbraten werden fein gespickt und wie die vorhergehenden eingerichtet und mit oben und unten angebrachter Gluth weich gedünstet. Die Essenz von den Lendenbraten wird sehr rein entfettet und mit der Sauce kurz eingekocht, die sodann über die Ingredienzen zu einem Kleinragout à la Godard gepreßt wird. Die Filets de boeuf werden nun schön glacirt, auf einer langen Schüssel angerichtet und das Kleinragout herum garnirt. Das Ragout à la Godard findet sich im Abschnitt 7.

449. Lendenbraten mit Ragout Chipolata. Filet de boeuf à la chipolata.

450. Lendenbraten mit Ragout-Providence. Filet de boeuf à la providence.

451. Lendenbraten mit Ragout Monglas. Filet de boeuf à la Monglas.

Diese sind Wiederholungen des Vorhergehenden. Der Fond wird jedesmal zu dem bezeichneten Ragout verwendet. Auch diese Kleinragouts findet man im Abschnitt 7.

452. Gespickte Ochsenfilets oder Lendenbraten mit Gurkenragout. Filets de boeuf piqués aux concombres.

Zwei Ochsenfilets (Lendenbraten), die gut mürbe gelegen sind, werden fein gespickt, ebenso wie jene bei den vorhergehenden Rezepten eingerichtet

und in ihrem Safte weich gedünstet. Unterdessen werden sechs bis acht Stück Gurken geschält, der Länge nach in vier gleiche Theile, dann jeder Theil wieder in Zoll lange Stücke geschnitten und diese hierauf wieder sauber in ovaler Form zugeschnitten, eingesalzen und eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Nach dieser Zeit werden sie auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, leicht mit Mehl bestäubt, aus heißer Backbutter lichtgelb ausgebacken und auf Löschpapier zum Entfetten gelegt. Die Essenz von den weichgedämpften Lendenbraten wird nun durch ein Sieb gegossen, das Fett davon rein abgenommen, wieder über die Fleischstücke gethan und so warm gestellt. Sodann läßt man die sehr rein entfettete Essenz mit vier Ragoutlöffeln voll brauner Sauce über dem Windofen zu einer etwas dickfließenden, kräftigen Sauce einkochen, die sodann, wenn sie noch mit einem Stückchen Glace, dem Safte einer Zitrone und dem etwa noch fehlenden Salz bis zum Kräftigsten im Geschmack gehoben ist, über die gebackenen Gurken in eine Sauce=Casserolle durch ein Haartuch gepreßt und au bain-marie warm gestellt wird. Die Lendenbraten werden nun auf eine lange Schüssel gelegt, schön glacirt und mit dem Gurkenragout im Kranze angerichtet.

453. Lendenbraten mit Püree. Filet de boeuf piqué, garni à la purée.

Die gut mürbe gelegenen, gespickten, sehr weich gedämpften und glacirten Lendenbraten werden über einem Püree von Krammetsvögeln, Feldhühnern oder auch über einem Püree, welches von gebratenem Ochsenfleisch bereitet wurde, angerichtet und außen herum noch mit glacirten Zwiebeln, Artischockenböden und schön geschnittenen, ganzen und weich gedämpften gelben Rübchen geschmackvoll belegt. Die Essenz von den Lendenbraten wird zum Püree verwendet, auch ist es nöthig, daß die Lendenbraten schön tranchirt und wieder in ihre natürliche Form zusammengeschoben, über den Püree angerichtet werden.

454. Lendenbraten auf Wildpret=Art. Filet de boeuf en façon de chevreuil.

Ein schönes, großes Ochsenfilet wird rein abgehäutet, das an der Seite sich befindende Nervige abgelöst, sodann in der Mitte von einander getheilt, sauber zugeschnitten, seiner Länge nach schön gespickt und über Nacht mit Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern marinirt. Hierauf wird es mit Speck und Nierenfett sammt seiner Marinade in eine passende Casserolle eingerichtet und auf Kohlenfeuer sehr weich in seinem Saft gedämpft. Beim Anrichten wird der Lendenbraten auf eine lange Platte, schön in halb Finger dicke, schräge Scheiben geschnitten, gelegt, mit glacirten Zwiebeln außenherum schön garnirt, etwas von Jüs darunter gegeben und eine Pfeffer=Sauce, sauce poivrade, extra in einer Saucière beigegeben. Die sehr rein entfettete Essenz von den Lendenbraten wird zur Pfeffer=Sauce angewendet. Diese Sauce findet sich im 2. Abschn. 2. Abtl.

455. Lendenbraten auf Mailänder Art. Filet de boeuf à la Milanaise.

Die gespickten, mit Speck, Nierenfett, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Stück rohen Schinken und einem Kalbs=Jarret gut eingerichteten und mit

einer halben Bouteille Madeira und ebenso viel Consommé auf Kohlenfeuer weich gedämpften Lendenbraten werden in schöne Stückchen geschnitten, wieder zusammengeschoben und in ihrer natürlichen Form auf einer langen Schüssel, auf der ein drei Finger hoher Reisrand aufgesetzt ist, über eine Lage von Makaroninudeln angerichtet, welche auf folgende Weise bereitet werden. Ein halbes Pfund Makaroninudeln werden in zwei Zoll lange, gleiche Stückchen gebrochen, einige Minuten in Wasser mit etwas Salz abgekocht, dann abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und auf einem reinen Tuche abgetrocknet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in einer Casserolle mit der rein entfetteten und durch ein Haartuch passirten Essenz von den Lendenbraten noch einige Minuten gekocht und dann mit einem halben Pfund geriebenem Parmesankäs, ebenso viel frischer Butter nebst Salz und etwas gestoßenem, weißen Pfeffer geschwungen und sogleich angerichtet. In einer Saucière kann etwas Madeira-Sauce beigegeben werden.

456. Ochsengaumen mit Champagner-Wein.
Palais de boeuf au vin de Champagne.

Zwölf Stück gut gereinigte Ochsengaumen werden in einer weißen Braise weich gesotten, und wenn sie wieder kalt geworden sind, auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet, in zollgroße viereckige Stückchen rein zugeschnitten und in eine Casserolle gethan. Drei Quart gute, weiße Coulis wird mit einer halben Bouteille Champagner unter beständigem Rühren über einem starken Windofen dickfließend eingekocht, dann eine Minute vom Feuer gestellt und hierauf mit einer Liaison von sechs Eidottern legirt, dann nochmals eine halbe Minute über dem Feuer gerührt, bis die Eier angezogen haben, hierauf gehörig gesalzen, wie auch der Saft einer halben Zitrone dazu gepreßt und sodann durch ein reines Haartuch über die Ochsengaumen gepreßt und an bain-marie warm gestellt. Diese Ochsengaumen werden nur als Ragout gegeben, wo sie kochendheiß in einer Butterpastete, vol au vent, einer Reiskruste, so auch in einer Brodkruste oder auch in einer silbernen oder porzellanenen Schale angerichtet werden. Im letzteren Falle werden aber gewöhnlich oben herum kleine Croutons, die aus weißem frischen Mundbrode in irgend einer beliebigen Form geschnitten und in klarer Butter gebacken worden sind, herumgarnirt.

457. Ochsengaumen mit feinen Kräutern.
Palais de boeuf au fines herbes ou à l'Italienne.

Die Ochsengaumen werden wie gewöhnlich geputzt, in der Marinade weich gekocht, dann in Zoll große gleiche Stückchen sauber geschnitten und in eine Casserolle mit zwölf bis achtzehn Stück blätterig geschnittenen Champignons untermengt und zugedeckt bei Seite gestellt. Schalotten, Petersilie, Champignons, Trüffeln werden von jedem gleiche Theile fein geschnitten, daß sie zusammen zwei gute Eßlöffel voll ausmachen; diese werden mit einem Stück frischer Butter weich gedünstet und mit zwei Quart brauner Coulis, einigen Anrichtlöffeln voll Kalbfleisch-Fond noch eine halbe Stunde an der Seite des Windofens langsam gekocht, daß man die aufsteigende

Butter sammt dem Schaum rein abnehmen kann. Wenn dieß nun vollkommen erreicht ist und die Sauce ihre gehörige Dicke hat, wird sie gehörig gesalzen, der Saft einer Zitrone wie auch ein Stückchen Glace dazu gethan, über die Ochsengaumen gegossen und au bain-marie warm gesetzt. Sie werden vor dem Anrichten kochend heiß gemacht, in eine silberne oder porzellanene Ragout-Schale angerichtet und mit gebackenen Brodkrusten (Croutons) außen herum garnirt.

458. Gratin von Ochsengaumen. Palais de boeuf au gratin.

Zwölf Stück schöne Ochsengaumen werden in heißem Wasser gut gereinigt, in der Braise weich gekocht, und wenn sie darin wieder etwas verkühlt sind, auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, dann jeder Ochsengaumen der Länge nach in der Mitte von einander und jede Hälfte wieder in zwei gleiche Theile getheilt, so zwar, daß man aus jedem Ochsengaumen vier gleiche flache Stückchen bekommt; diese werden nun auf einem Tuch auseinander gelegt, mit Salz und etwas feinen Kräutern (fines herbes seches en poudre) bestreut und in einer Casserolle lauwarm gestellt. Unterdessen hat man eine gute Koch-Farce bereitet (siehe im Abschnitt 5, bei den Fareen), mit welcher ein jedes Ochsengaumen-Stückchen stark messerrückendick gleich bestrichen und zusammen gerollt wird. Hierauf wird eine silberne oder eine andere der Hitze widerstehende Schüssel am Boden fingerdick mit Farce bestrichen, in die Mitte ein kleines Mundbrod gethan, um welches nun im Kranze und erhaben die Ochsengaumen gelegt werden. Oben darüber werden sie alsdann dünn mit Farce überstrichen, mit Speck-Barden belegt, mit einer rund geschnittenen Papierscheibe gedeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen, das Brod herausgethan, das Gratin rein entfettet und in der Mitte eine gut bereitete sauce fines herbes gegossen.

459. Gratin von Ochsengaumen mit Beschamel. Palais de boeuf au gratin à la bechamel.

Die gut gereinigten, in der Braise weichgesottenen und darin ausgekühlten Ochsengaumen werden auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, alles Schwarze rein abgelöst, dann feinblätterig geschnitten und mit der nöthigen gut bereiteten Sauce Beschamel und einem Stück Glace in genaue Verbindung gebracht, welches jedoch nach dem Volumen der Ingredienzen geschehen muß, damit nicht zu viel Beschamel beigegeben wird. Diese Masse wird nun ganz heiß in einer tiefen Schale erhaben angerichtet, oben glatt gestrichen und mit dem festgeschlagenen Schnee von zwei Eiern überstrichen, mit fein geriebenem Brod und etwas geriebenem Parmesankäse bestreut, gut mit zerlassener frischer Butter beträufelt und einige Minuten in einen warmen Ofen gestellt oder auch mittelst Darüberhalten einer glühenden Schaufel dem Gratin eine lichtbraune Farbe gegeben und sogleich servirt. Gebackene Croutons können nach Belieben herum garnirt werden.

460. Popietten von Ochsengaumen. Paupiettes de palais de boeuf.

Zwölf Stück der schönsten Ochsengaumen werden sehr rein von aller Haut befreit, dann einige Stunden in lauwarmem Wasser gewässert, sodann in einer gut gewürzten Braise weich gesotten und wenn sie darin halb ausgekühlt sind, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Diese Ochsengaumen werden nun in drei Finger breite und einen Finger lange, gleich große Stücke sauber zugeschnitten, dann messerrückendick auf der inneren Seite mit einer gut bereiteten Kalbfleisch=Farce bestrichen, sodann aufgerollt, jede Popiette in der Mitte wie auch an den Enden mit einem starken Zwirn gebunden, dann auf beiden Seiten glatt mit Farce bestrichen und oben in jede Popiette in gleicher Entfernung sechs Einschnitte gemacht, in die man ausgezackte Trüffelscheibchen, halbirte oder in vier Theile geschnittene Krebsschweifchen, wie auch ebenso geschnittene recht grüne Essiggurken=Stückchen in abwechselnder Schattirung steckt. Wenn nun alle diese Popietten auf die bestmöglichste Weise recht rein und schön angefertigt worden sind, werden sie in einer am Boden mit Speckscheiben ausgelegten flachen Casserolle, gedrängt, jedoch daß sie die Form nicht verlieren, eingerichtet, mit etwas fetter Braise und einem Glas weißen Wein genäßt, leicht gesalzen, mit einer Papierscheibe gedeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf Kohlenfeuer langsam gekocht. Beim Anrichten werden sie behutsam auf ein reines Tuch ausgehoben, die Fäden losgeschnitten, die Popietten ganz leicht glacirt und über einem auf einer runden Platte gestürzten Streif von Reis oder Farce schön geordnet und in die Mitte eine sehr kräftig bereitete und mit etwas Zitronensaft angenehm gesäuerte spanische Sauce gegossen. Diese hier angeführten Speisen von Ochsengaumen werden aber nur immer als Ragouts gegeben.

461. Ochsengaumen mit braunem Zwiebel=Püree. Palais de boeuf à la Lyonnaise.

Die gut gereinigten, ausgewässerten und in der Braise weich gesottenen Ochsengaumen werden in ausgekühltem Zustande aus der Braise genommen, abgetrocknet, in viereckige zollgroße Stücke geschnitten, und unter ein sehr kräftig bereitetes braunes Zwiebel=Püree geschwungen und oben mit Glace beträufelt, au bain-marie warm gestellt. Sie werden kochendheiß in eine Brodkruste, Kartoffelstreifen oder auch in einer silbernen Casserolle angerichtet, im letzten Falle aber werden sie mit kleinen gebackenen Brodkrusten garnirt.

462. Ochsenzunge mit Kräuter=Sauce. Langue de boeuf à la sauce hachée.

Zwei frische Ochsenzungen werden gut gewaschen, das Hintere, nämlich der Schlund abgeschnitten, und in einer langen Casserolle mit zwei Zwiebeln, zwei gelben Rüben, Porri, einem Stück Sellerie, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern nebst einem Kalbs=Jarret, einigen Speck=Barden und dem nöthigen Salz eingerichtet, mit drei Schöpflöffeln voll Fleischbrühe genäßt und auf Kohlenfeuer langsam weich gekocht. Sie werden hierauf herausgenommen, die Haut abgezogen, wieder in eine kleinere Casserolle gelegt, alles

Fett darüber gethan und warm gestellt. Die Essenz wird sodann durch ein Haartuch geseiht, mit einem Quart brauner Sauce und einigen Ragoutlöffeln voll guter Rindfleischjüs untermengt und von der Seite des Windofens zu einer dünnfließenden, jedoch gebundenen Sauce eingekocht, wo jedoch von Zeit zu Zeit alles aufsteigende Fett sammt Schaum rein abgenommen werden muß. Unterdessen wird etwas Petersilie, Schalotten, einige Champignons, wie auch einige kleine Essiggurken (Cornichons) zusammen fein geschnitten, welches man mit einem Stück frischer Butter eine Viertelstunde langsam dämpft und sodann mit der Sauce noch etwas kochen läßt. Sie wird hierauf nochmals rein entfettet, gehörig gesalzen, der Saft einer Zitrone dazu gedrückt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Zungen auf ein Tuch gelegt, gut abgetrocknet, ihrer Länge nach in der Mitte oder auch in fingerdicke Scheiben geschnitten, glacirt, auf einer langen Schüssel angerichtet und mit der bezeichneten Sauce hachée maskirt.

463. Frische Ochsenzunge mit Pfeffer-Sauce. Langue de boeuf à la sauce poivrade.

Die Ochsenzungen werden ganz wie die Vorhergehenden eingerichtet und weichgekocht. Beim Anrichten werden sie mit einer Pfeffer-Sauce angerichtet. (Siehe Sauce poivrade im 2. Abschnitt. 2. Abtheilung.) Die Essenz von den Zungen wird sehr rein entfettet, gut eingekocht und mit der Sauce verkocht.

464. Frische Ochsenzunge mit Hochepot. Langue de boeuf en hochepot.

Die, wie in den vorhergehenden Artikeln, weich gekochten Ochsenzungen werden, wenn sie in der Braise wieder kalt geworden sind, in fingerdicke Scheiben von gleicher Größe in Form der Coteletten rein zugeschnitten und in einem Plafond mit zwei Ragoutlöffeln voll Kalbfleisch-Fond nebeneinander eingerichtet. Die Essenz von den Zungen wird sehr rein entfettet und mit einigen Ragoutlöffeln voll brauner Sauce bis zur Hälfte eingekocht und warm gestellt. Während dem hat man gelbe Rüben und weiße Rüben mit einem Apfelbohrer in der Größe einer Olive ausgestochen, daß man zusammen einen Teller voll erhält; diese werden nun blanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und jede Sorte für sich mit einem Stückchen Butter, Zucker, etwas Salz und weißer Fleischbrühe weich und kurz gedünstet. Ebenso werden dreißig Stück kleine Zwiebeln schön glacirt. Vor dem Anrichten wird die Zunge auf den Windofen gestellt und mit dem Fond schnell eingekocht und sodann die Scheiben auf einer runden Schüssel im Kranze (au miraton) gelegt. In der Mitte werden nun die schön glacirten Rübchen erhaben angerichtet, ebenso die schön glacirten Zwiebeln außen herum garnirt und zuletzt das Ganze mit etwas von der Sauce übergossen und sogleich zu Tisch gegeben. Ein Theil von der Sauce wird extra beigegeben.

465. Grillirte Ochsenzunge. Langue de boeuf pannée grillée.

Die in der Braise weich gekochten Ochsenzungen werden, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben sauber zugeschnitten, auf beiden Seiten mit Salz

und Pfeffer bestäubt, in zerlassene, lauwarme, frische Butter getaucht, mit Reibbrod panirt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf dem Roste wie die Cotelettes gebraten. Als selbstständiges Gericht müssen sie auf einer runden Platte im Kranze angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt und mit einer warmen oder kalten Senf-Sauce gegeben werden. Sonst aber kann man sie als Beilage zu verschiedenen Gemüsen geben.

466. Ochsenzunge auf sächsische Art. Langue de boeuf à la Saxonne.

Eine schöne große oder zwei kleine, frische Ochsenzungen werden in einer gut gewürzten Braise mit Wein weich gesotten, dann herausgenommen, die Haut abgezogen, schön von allen Seiten zugeschnitten, ganz in eine passende Casserolle gelegt, mit etwas Braise begossen und wieder warm gestellt. Ein halbes Pfund Rosinen wird rein gewaschen, alle Kerne mit einem Holzspeilchen herausgemacht und nebst einem Viertelpfund abgezogenen und in Filets geschnittenen Mandeln in einer Casserolle bei Seite gestellt. Die Essenz von der Zunge wird nun sehr rein entfettet, durch ein Haartuch geseiht und mit fünf bis sechs Ragoutlöffeln voll brauner Sauce und einigen Löffeln voll Rindfleischjüs von der Seite des Windofens recht langsam aus Schaum und Fett gekocht. Wenn nun dieselbe recht rein ist, wird sie über die Rosinen gepreßt und mit diesen nebst einem Stück Zucker, etwas Zitronenschale, ganzem Zimmt, beides zusammengebunden und einer Viertelsbouteille gutem Rheinwein noch eine Weile, bis die Rosinen recht rund geworden und das Ragout seine gehörige Dicke hat, gekocht. Beim Anrichten wird die Zunge auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, schräg in halb fingerdicke Stückchen geschnitten, in ihrer natürlichen Form auf eine lange Schüssel gelegt und das Rosinenragout darüber angerichtet. Dieses Ragout muß sich im Aeußern durch eine dunkele Farbe und durch einen säuerlich süßen und kräftigen Geschmack auszeichnen, wo es sogar nothwendig ist, daß man mit einem Eßlöffel voll guten Essig und etwas Zitronensaft nachhilft.

467. Glacirter Ochsenschweif. Queue de boeuf glacée.

Der Ochsenschweif wird rein gewaschen, gliedweise geschnitten und abblanchirt, dann mit frischem Wasser abgekühlt und auf einem Tuche Stück für Stück gut abgetrocknet. Hierauf wird er in einer passenden Braise-Casserolle mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Porri, Pastinak, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern und Salz gut eingerichtet, mit einigen Schöpflöffeln voll guter Fleischbrühe und einer halben Bouteille Rheinwein genäßt und auf Kohlenfeuer weich gekocht, welches eine Zeit von vier auch fünf Stunden erfordert. Er wird sodann auf einem Plafond mit einem Schaumlöffel ausgehoben, etwas von der Braise darunter gegossen und in einen heißen Backofen einige Minuten gestellt, wo man ihm eine gelbbraune Farbe nehmen läßt, er wird hierauf von allen Seiten schön mit Glace bestrichen und auf einer Schüssel erhaben angerichtet. Eine kräftige sauce Espagnole, zu welcher man den rein entfetteten und durch ein Haartuch gegossenen Fond von dem Ochsenschweife mit verkocht hat, wird extra beigegeben. So erscheinen diese Ochsenschweife als

468. Ochsenschweif mit Hochepot. Queue de boeuf en hochepot.

469. Ochsenschweif mit Linsen. Queue de boeuf aux lentilles.

470. Ochsenschweif mit gedämpftem Weißkraut. Queue de boeuf aux choux blancs.

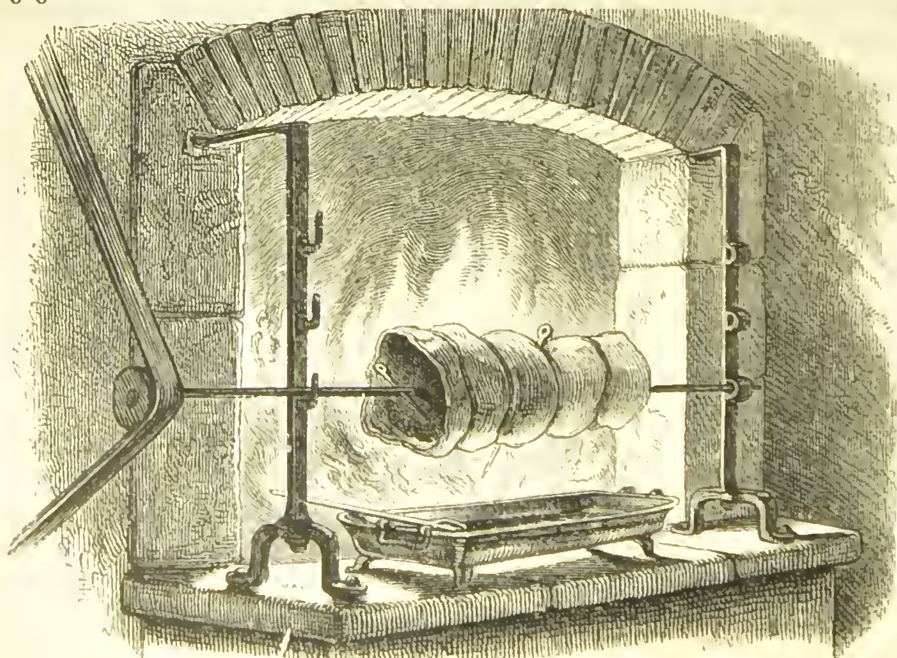
471. Ochsenschweif mit Zwiebel=Püree. Queue de boeuf à la purée d'oignons.

472. Ochsenschweif mit glacirten Zwiebeln. Queue de boeuf aux oignons glacés.

Die Behandlung oder vielmehr die Bereitung des Ochsenschweifes bleibt immer die nämliche. Der Ochsenschweif mit Hochepot wird auf einer langen Schüssel erhaben angerichtet, von allen Seiten schön glacirt und mit schön geschnittenen weißen und gelben Rüben und glacirten Zwiebeln geschmackvoll garnirt. Die Sauce wird extra beigegeben. Der Ochsenschweif mit Linsen wird ebenso bereitet; die Linsen werden im Wasser weich gesotten, auf einem Durchschlag gut abgetropft und mit einer braunen Sauce, unter der man einen Theil von der Essenz des Ochsenschweifes mit verkocht, gebunden, diese werden aber extra mit dem schön glacirten Ochsenschweife zu Tisch gegeben. Ebenso verhält es sich mit den andern.

473. Ochsenschweif im Ofen. Queue de boeuf à la St. Menehould.

Die wie in den vorhergehenden Artikeln in der Braise recht weich gedämpften Ochsenschweife werden, wenn sie darin erkaltet sind, auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet, wie die Ochsenbrust à la St. Menehould panirt und im Ofen langsam gebraten. Er wird erhaben angerichtet und etwas gute Jüs darunter gegeben. Eine gut bereitete sauce tomate wird extra beigegeben.





10. Abschnitt.

Vom Kalbe. Du veau.

Das Kalb ist eines der Thiere, welches sich in der Kochkunst fast unentbehrlich gemacht hat, denn es ist an ihm, vom Kopfe bis zu den Füßen, kein Stückchen, was nicht in unserer umfangreichen Kochkunst zu den verschiedensten und geschmackvollsten Gerichten durch das erfinderische Talent eines geübten Koches gestaltet werden kann.

Leider aber wird dieses so nützliche Thier nicht nur oft den größten Qualen ausgesetzt, wodurch die Güte des Fleisches schon ohnehin um vieles verliert, sondern es wird ihm auch in vielen Gegenden Deutschlands nicht die gehörige Zeit gegönnt, daß sich sein Fleisch zu etwas vollkommen Gutem bilden kann, denn es wird häufig schon mit drei bis vier Wochen geschlachtet und wiegt oft kaum fünfzig Pfund. Dagegen werden sie im Holsteinischen, Hamburg, in den Niederlanden, besonders aber in Frankreich mit vieler Sorge genährt.

474. Kalbskopf auf Schildkröten=Art. Tête de veau à la tortue.

Ein schöner Kalbskopf wird einige Finger breit hinter den Ohren abgelöst, gebrüht, rein geputzt, gewässert und so ganz weiß in die Küche geliefert. Derselbe wird nun über einen hellbrennenden Windofen gehalten und die feinen Haare von allen Seiten abflammirt. Wenn er dann nochmals mit einem Tuche gut abgewischt worden ist, werden die beiden Ohren abge-

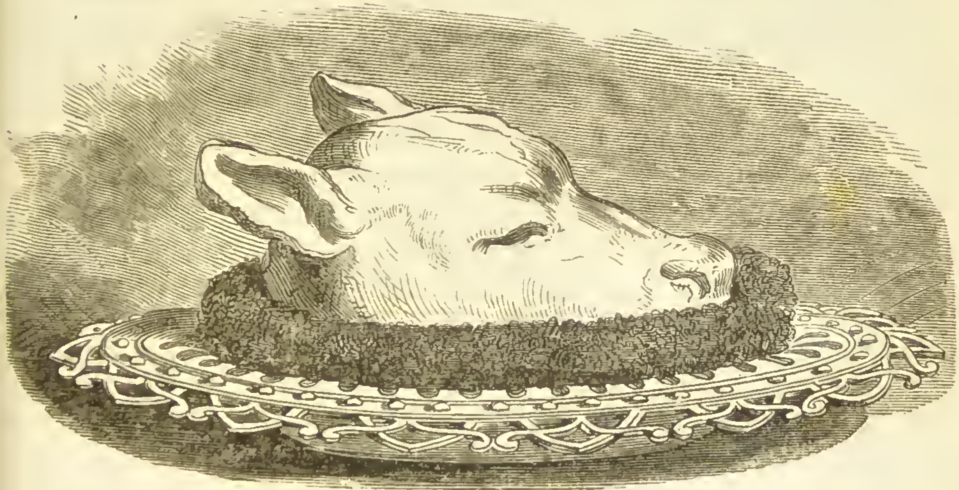
schnitten und die Kopfhaut sammt dem Fleische von demselben abgelöst; ebenso wird die Zunge und das Hirn schön ganz herausgenommen und Alles zusammen einige Stunden lauwarm gewässert. Nach dieser Zeit werden die Ohren, die Zunge und die Kopfhaut nochmals mit frischem Wasser übergossen und eine halbe Stunde über dem Feuer abblanchirt, dann wieder mit frischem Wasser abgekühlt. Von dem Hirn wird das feine Häutchen abgelöst und dasselbe in einer Marinade gar gekocht. Der Kalbskopf wird nun aus dem Wasser genommen und in zwei Zoll große, viereckige Stücke sauber zugeschnitten, dann in der Braise weich gesotten. Unterdessen läßt man sechs Stück Schalotten mit einem Quart weißen Wein eine halbe Stunde kochen, gießt dann die nöthige braune Sauce (sauce espagnole) nebst einem Schöpflöffel voll Consommé dazu und läßt dieses nebst den Abgängen von Trüffeln und Champignons an der Ecke des Windofens langsam kochen, damit alles Fett und Unreine aus der Sauce nach Oben kömmt und abgenommen werden kann. Wenn nun die Sauce eine Stunde langsam gekocht und recht klar geworden ist, wird sie durchgeseiht, ein Quart Madeira-Sec dazu gegossen, über dem Windofen unter beständigem Rühren bis sie sich vom Löffel spinnt, eingekocht, dann eine kleine Messerspitze spanischer Pfeffer dazu gethan, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch in eine passende Casserolle geseiht. In diese kommt nun ein Anrichtlöffel voll Champignons, ebenso viel Hahnennierchen und Hahnenkämme, ein Anrichtlöffel voll klein rund geschälte, in Glace und etwas Madeira-Wein gedünstete Trüffeln, ein halber Anrichtlöffel voll ebenso geschnittene, kleine Essiggurken und ein Anrichtlöffel voll kleine Eierdotter, wozu sechs hart gekochte Eierdotter durch ein Sieb gestrichen, mit einem Stückchen Butter, zwei frischen Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß gut abgearbeitet und haselnußkleine, den Schildkröteneiern ähnliche Eier gemacht, dann ganz langsam abgekocht, abgetrocknet und dazu gegeben werden. Dieses Ragout wird nun mit etwas Demi-Glace übergossen und bis zum Anrichten au bain-marie warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird der Kalbskopf zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, leicht abgetrocknet und sammt dem Kleinragout auf einer runden Schüssel, um welche eine Brodbordure zierlich aufgesetzt ist, sauber angerichtet; in der Mitte wird ein schön gespicktes, glacirtes Kalbsbriesdchen und außenherum Geflügelsklößchen, die mit fein ausgestochenen, recht schwarzen Trüffeln geschmackvoll garnirt sind, gelegt und das Ganze sogleich zur Tafel gegeben.

475. Kalbskopf mit einer Sauce Robert. Tête de veau à la sauce Robert.

Der Kalbskopf wird, wie der vorhergehende, gereinigt, ausgelöst, abblanchirt, in viereckige Stücke sauber zugeschnitten, dann in einer Braise mit einer halben Bouteille Wein weich gekocht. Beim Anrichten wird derselbe auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, leicht abgetrocknet, in eine Casserolle gethan und mit einer gut bereiteten Sauce Robert, wie diese im 2. Abschn., 2. Abth. beschrieben ist, kochendheiß untermengt, über dem Windofen noch einige Minuten geschwungen und ganz heiß in einer bordirten Schüssel oder

in einer silbernen Casserolle angerichtet. Das Hirn wird, nachdem es zuvor in der Marinade gar gemacht und wieder erkaltet ist, in Stückchen geschnitten, panirt, aus dem Schmalz gebacken und in die Mitte gelegt, außenherum können noch Brodkrusten, die blaßgelb in klarer Butter geröstet sind, garnirt werden.

476. Gefüllter Kalbskopf. Tête de veau farcie.



Ein schöner Kalbskopf, der sehr gut gereinigt und mit einem Tuch abgewischt, wird sehr vorsichtig, daß die Kopfhaut nirgends beschädigt wird, sammt dem Fleische ausgelöst; das Schwarze wird von den Augen innen rein ausgeschnitten, die Augenöffnung zugenäht, die Kopfhaut von innen gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Hierauf bereitet man von zwei bis drei Pfund Kalbfleisch, je nach der Größe des Kopfes, eine feine, mit etwas mehr fines herbes als es im Abschnitt 5 angegeben ist, eine Godiveau-Farce. Ferner wird von Kalbsmilchner, geräucherter Ochsenzunge, Champignons, Trüffeln nebst der weichgekochten Kalbskopfzunge ein recht dickes, kräftiges Salpikon bereitet, welches man zum Erkalten auf's Eis stellt. Hierauf breitet man nun den Kalbskopf auf einer Serviette auseinander, bestreicht ihn von innen mit der Hälfte der Farce in gleichmäßiger Dicke, füllt auf diese das recht kalt gewordene Salpikon, welches man ebenfalls auseinander theilt und überzieht sodann das Ganze mit der zweiten Hälfte der Farce. Wenn dies nun auf die beste Weise ausgeführt, werden die beiden Enden zusammengenommen, zugenäht, auf den hintern Theil des Kopfes eine passende, rund geschnittene Speckschwarte gelegt, außenherum gut angenäht und so dem Kopfe seine natürliche Form wieder gegeben. Sodann wird derselbe, nachdem er zuvor mit Zitronen gut eingerieben, mit Speckscheiben überdeckt und gesalzen ist, in eine rein ausgewaschene, geruchlose Serviette netzartig eingeschnürt, in ein dazu passendes Geschirr gelegt, mit einer guten Braise nebst einer Bouteille weißen Wein begossen und hermetisch verschlossen auf Kohlenfeuer langsam weich gekocht. Beim Anrichten wird

der Kopf auf ein großes Sieb, die untere Seite nach Oben, ausgehoben, die Serviette losgemacht, der Kopf auf eine lange Schüssel umgewendet, oben rein von allem Speck befreit, das gebackene Kalbshirn darüber gelegt, außenherum mit grün gebackener Petersilie garnirt und sogleich zu Tisch gegeben. Eine sehr kräftige, mit Madeira gut und rein ausgekochte, etwas dickfließende sauce espagnole wird extra beigegeben.

477. Kalbskopf auf englische Art. Tête de veau à l'Anglaise.

Ein schöner, gut gereinigter Kalbskopf wird bis auf die Hirnschale ausgelöst, gut mit Zitronensaft eingerieben, mit Speckscheiben bedeckt, in eine Serviette eingebunden, in ein passendes Geschirr gelegt und wie der vorhergehende in der Braise weich gesotten. Beim Anrichten wird er auf ein Sieb ausgehoben, der Speck rein abgenommen und in eine lange mit Brodkrusten besetzte Schüssel angerichtet; oben über dem Hirn wird ein Kreuzschnitt gemacht, die Hirnschale herausgenommen, die vorher schon weichgekochte, geschälte Zunge der Länge nach von einander geschnitten und darüber gelegt. Eine englische Butter-Sauce (siehe 2. Abschn., 2. Abth.), welche noch mit Zitronensaft angenehm gesäuert ist, wird darüber maskirt und dann der Kopf mit einer Obertasse voll klein würfelicht geschnittenen und aus klarer, frischer Butter goldgelb gerösteten Brodkrusten bestreut. Etwas von der Sauce wird in einer Saucière extra beigegeben.

478. Gebackener Kalbskopf. Tête de veau frite.

Dieser wird ganz so wie der auf Schildkröten-Art ausgelöst, blanchirt, geschnitten und in einer weißen Braise mit weißem Wein weich gekocht, dann wenn er halb verkühlt ist, wird er auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet und in einer Schale mit nachstehender Sauce untermengt. Einige Zwiebeln, eine gelbe Rübe, Porri, Pastinak und ein Stück Sellerie werden rein gewaschen, feinblätterig geschnitten, und mit einem Stück Butter gelb geröstet, dann eine halbe Bouteille weißer Wein dazu gegossen und, gut zugedeckt, weich gedünstet. Unterdessen werden zwei Quart weiße Coulis mit zwei Ragoutlöffeln voll Kalbfleisch-Fond kurz eingekocht, dann mit den weich gedünsteten Kräutern untermengt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Diese Marinade wird hierauf über dem Feuer kochendheiß gerührt und mit dem Gelben von sechs Eiern legirt, dann gehörig gesalzen, der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und über den Kalbskopf gegossen, der sodann mit dieser Sauce von allen Seiten bestrichen wird. Vor dem Anrichten wird jedes Stückchen in einen Backteig getaucht (siehe Backteig im Abschnitt 3), aus heißer Backbutter goldgelb gebacken und auf einer runden Schüssel über eine zierlich zusammengelegte Serviette erhaben angerichtet und oben mit einer Hand voll recht grün gebackener Petersilie garnirt.

479. Eingemachter Kalbskopf. Tête de veau en fricassée.

Der rein flammirte, ausgelöste und eine Viertelstunde im Salzwasser abgekochte Kalbskopf wird in zwei Finger breite Stücke sehr sauber und rein

zugeschnitten und in einer weißen Braise (siehe Abschnitt 3, von den Marinaden) langsam weich gekocht, dann aus der Braise auf ein Tuch zum Entfetten gelegt; leicht abgetrocknet und in einer Casserolle mit der nöthigen sehr gut bereiteten Sauce fricassée, die noch mit etwas Zitronensaft und einem Stückchen Geflügel-Glace bis zum lieblichsten und kräftigsten Geschmack gehoben wurde, übergossen, leicht unterschwungen und in eine Butterteig-Pastete (vol au vent), auch in einer Nudelkruste oder auch in einer silbernen Casserolle angerichtet, in diesem Falle aber wird dieser mit Fleurons, Butterteigschnitten, außen herum garnirt. Das in der Marinade recht weiß abgekochte Kalbshirn wird jedesmal oben darauf garnirt.

480. Gebackene Kalbsohren. Oreilles de veau frites.

Die nöthige Anzahl nicht zu großer Kalbsohren wird über einem hellbrennenden Windofen leicht flammirt, mit einem Tuch abgewischt, dann rein gewaschen und in einer Braise weich gesotten. Sie werden hierauf mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch ausgehoben, dann unten zwischen der Haut und der Knorpel mit dem Finger eine Oeffnung gemacht und diese sodann mit einem Eßlöffel voll recht zart bereiteter Geflügel- oder Kalbfleisch-Farce gefüllt. Wenn nun alle auf diese Weise beendet sind, werden sie leicht mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer bestreut, in geschlagene ganze Eier getaucht und mit recht weißem Reibbrode gut panirt. Eine Viertelstunde vor ihrem Gebrauche werden sie in heißer Backbutter, Schmalz, in lichtbrauner Farbe ausgebacken. Sie werden gewöhnlich als Beilage zu Gemüsen gegeben.

Erscheinen diese gebackenen Kalbsohren als hors-d'oeuvre, so werden sie statt der Farce mit einem in dickster Eigenschaft bereiteten, sehr kräftigen Salpikon gefüllt und unterliegen dann einer doppelten Panirung. Sie werden auf einer mit einer Serviette zierlich belegten Schüssel im Kranze angerichtet und oben mit einer Handvoll recht grün gebackener Petersilie garnirt.

481. Kalbsohren mit Makaroni auf italienische Art. Oreilles de veau au macaroni à l'Italienne.

Die Kalbsohren werden ganz so wie die vorhergehenden bereitet und mit einem Salpikon gefüllt. Zum Paniren nimmt man einen Theil geriebenen Parmesankäse und einen Theil Brod. Sie werden eine Viertelstunde vor dem Anrichten lichtbraun gebacken und über eine Unterlage von Makaroni, welche auf nachstehende Weise bereitet werden, im Kranze angerichtet. Ein halbes Pfund gute italienische Makaroni werden in fingerlange Stückchen gebrochen und in kochendem Wasser mit etwas Salz zehn Minuten gekocht, dann abgegossen und mit frischem Wasser abgekühlt. Sobann läßt man ein Viertelpfund frische Butter heiß werden, gibt die gut abgetropften Makaroni nebst dem nöthigen Salz, einer Prise feinem weißen Pfeffer und einem halben Pfund fein geriebenen Parmesankäse dazu und schwingt dieß über dem Windofen, bis die Makaroni ganz heiß sind. Beim Anrichten werden einige Löffel voll dicke Tomate-Sauce darüber gegossen.

482. Kalbsohren mit kleinem Ragout.
Oreilles de veau à la financière.

Die gut gereinigten, flammirten und eine Viertelstunde im Wasser steif gekochten Kalbsohren werden im kalten Wasser abgekühlt, dann auf ein Tuch gelegt, von allen Seiten rein zugeschnitten, mit Zitronensaft eingerieben und in einer guten Braise mit einem Glas Madera treffend weich gekocht. Beim Anrichten werden sie mit einem Schaumlöffel auf ein reines Tuch gelegt, damit alles Fett abfließt, das Ohrläppchen einige Linien von einander in langen Streifen eingeschnitten, über sich selbst nach außen heruntergeschlagen, dann in der Mitte von jedem Ohre abwechselnd eine recht schwarze Trüffel und ein Champignon gelegt und so über ein recht reichhaltiges Ragoût Financière, wie es im Artikel 7 angegeben ist, rundlaufend angerichtet.

483. Kalbsohren mit Paradies-Aepfel-Sauce.
Oreilles de veau à la sauce tomate.

484. Kalbsohren mit grüner Kräuter-Sauce.
Oreilles de veau à la ravigote verte chaudes.

485. Kalbsohren mit holländischer Sauce.
Oreilles de veau à la Hollandaise.

486. Kalbsohren mit Pfeffer-Sauce.
Oreilles de veau à la sauce poivrade.

487. Kalbsohren mit italienischer Sauce. Oreilles de veau à l'Italienne.

Zu allen diesen hier angeführten Gerichten werden die Ohren in der Braise gekocht, dann auf einer Serviette gut abgetropft, angerichtet und mit der jedesmal bezeichneten Sauce, wie man sie im 2. Abschnitt, 2. Abtheilung beschrieben findet, kochend heiß übergossen.

488. Kalbshirn. Cervelles de veau.

Für eine Schüssel zu zwölf Gedecken rechnet man immer die ganz ausgelösten und unbeschädigten Gehirne von sechs Köpfen. Diese werden in eine Casserolle mit kaltem Wasser gelegt und an der Seite des Windofens langsam erwärmt, bis sich das feine Häutchen mit den dazwischen laufenden Aederchen aus den Vertiefungen leicht abziehen läßt. Sie werden dann wieder in's frische Wasser gelegt und langsam erwärmt, bis aus allen sich alles Blut herausgezogen und sie ganz weiß erscheinen. Sodann werden sie in kochendem Wasser mit etwas Salz einige Minuten steif gekocht und dann wieder in's kalte Wasser gelegt. Hierauf werden sie auf ein reines Tuch gelegt und in einer passenden flachen Casserolle nebeneinander eingerichtet, mit Speckscheiben gedeckt und mit einer gut ausgekochten Kräuter-Marinade fingerhoch übergossen und dann eine halbe Stunde lang langsam

auf Kohlenfeuer weich gekocht. Dieß wäre nun die eigentliche Vorbereitung der Hirne, welche zu jedem hier nachstehendem Gerichte erforderlich ist.

489. Kalbshirn mit weißer geklärter Coulis.
Cervelles de veau au suprême.

Die in der Braise weich gekochten und auf einer Serviette gut abgetropften Kalbshirne werden im Kranze, au miraton, wo jedesmal zwischen jedem nach der Form und Größe des Hirnes ein in klarer frischer Butter auf beiden Seiten gebackenes Brodscheibchen kömmt, angerichtet und die Hirne dann mit einer in bester Eigenschaft bereiteten und kochendheißen Sauce suprême, die in der zweiten Abtheilung dieses Lehrbuches beschrieben steht, maskirt und der Rest der Sauce in einer Saucière eigens beigegeben.

490. Kalbshirn mit holländischer Sauce.
Cervelles de veau à la Hollandaise.

Die Hirne werden ganz so wie die vorhergehenden angerichtet und mit einer holländischen Sauce übergossen.

491. Kalbshirn mit Paradies-Aepfel-Sauce.
Cervelles de veau à la sauce tomate.

492. Kalbshirn mit gehäckelter Sauce.
Cervelles de veau à la sauce hachée.

493. Kalbshirn mit Senf-Sauce. Cervelles de veau à la sauce moutarde.

494. Kalbshirn mit Haushofmeister-Sauce.
Cervelles de veau à la maitre d'hôtel.

495. Kalbshirn mit Sauce Fricassée. Cervelles de veau, sauce fricassée.

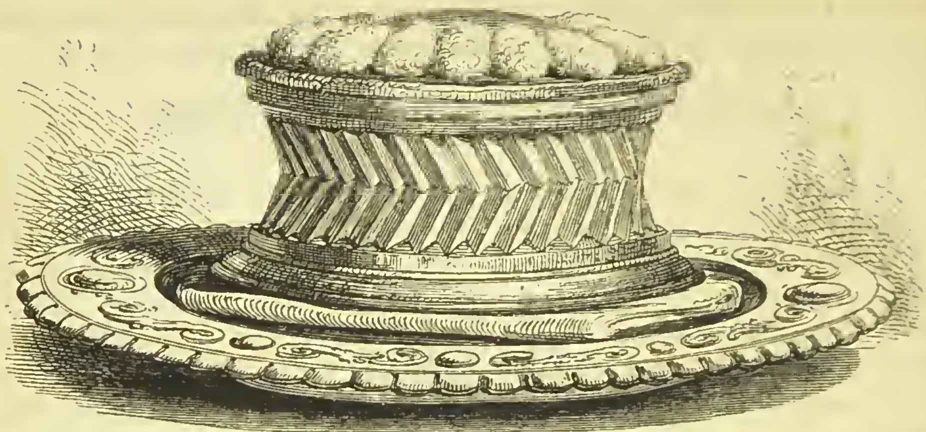
496. Kalbshirn mit grüner Kräuter-Sauce.
Cervelles de veau à la ravigote.

497. Kalbshirn mit Sardellen-Sauce.
Cervelles de veau, sauce aux anchois.

Alle diese werden den Vorhergehenden gleich angerichtet, jedoch ohne Brodscheibchen, und mit der jedesmal bezeichneten Sauce, die alle im 2. Abschnitt, 2. Abtheilung vorkommen, übergossen. Die, welche mit legirter Sauce gegeben werden, können mit Butterteigschnitten, fleurons, außen herum garnirt werden.

498. Kalbshirn mit Matrosen-Ragout.
Cervelles de veau en matelote.

Sie werden auf einer Brodkruste im Kranze angerichtet, in die Mitte



kömmt ein klein Ragout à la matelote, (siehe Abtheilung 7, von den kleinen Ragouts.)

499. Kalbshirn mit Austern=Ragout. Cervelles de veau aux huitres.

Diese werden gewöhnlich in einer Butterteigkruste, vol au vent, angerichtet und mit einem Austern=Ragout übergossen. (Siehe Austern=Ragout.)

500. Kalbshirn mit schwarzer Butter. Cervelles de veau au beurre noir.

Die in der Braise weich gekochten und auf ein Tuch gut abgetropften Kalbshirne werden in der breiten Mitte von einander geschnitten, in abgeschlagene gesalzene Eier getaucht und mit fein geriebenem weißen Brode besäet, panirt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf einer plat à sauté in klarer frischer Butter lichtbraun auf beiden Seiten gebacken. Sie werden rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und in der Mitte mit einer Handvoll recht grün gebackener Petersilie garnirt. Eine schwarze Butter wird in einer Saucière extra beigegeben.

501. Kalbshirn in Weinteig. Cervelles de veau en beignets.

Die Kalbshirne werden kalt aus der Marinade genommen und dann nochmals in einer irdenen Schüssel mit etwas Salz, dem Safte von zwei Zitronen, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und etwas ganzer Petersilie gewürzt und eine Stunde marinirt. Vor dem Anrichten wird jedes in einen Weinteig, pate à frire, getaucht und lichtbraun aus heißem reinen Backschmalz gebacken und auf Löschpapier gelegt. Sie werden erhaben auf einer mit einer zierlich gebrochenen Serviette belegten Schüssel angerichtet und oben mit einer Handvoll recht grün gebackener Petersilie garnirt.

502. Kalbshirn im Ofen. Cervelles de veau à la crême.

Die gut ausgewässerten, abgehäuteten, abblanchirten Hirne werden in einer guten Braise gesotten, dann auf einen Plafond gelegt und mit einer

guten, mit einigen Eierdottern abgerührten Sauce Beschamel überzogen, mit geriebenem Brode bestreut, mit zerlassener Butter begossen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten denselben im Backofen die gehörige Farbe gegeben. Sie werden ganz trocken angerichtet und eine kräftige Jüs extra beigegeben.

503. Kalbshirn im Dunst. Consommé de cervelles de veau.

Von drei Köpfen werden die Hirne gut weiß gewässert, abgehäutet, abblanchirt, dann in einer Marinade abgekocht. Unterdessen werden zwei fein geschnittene Zwiebeln, einige Champignons und grüne Petersilie mit einem Stücke frischer Butter langsam gedünstet, dann mit einem in Milch geweichten und wieder fest ausgedrückten Mundbrode, einem Quart kurz gekochter Beschamel die Hälfte der gut abgetropften Hirne nebst dem nöthigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß zusammen abgerührt und hierauf durch ein feines Haarsieb gestrichen. Wenn dieß geschehen ist, wird die Masse mit dem Gelben von acht frischen Eiern abgerührt, dann eine glatte Cylinder-Form gut mit klarer frischer Butter ausgestrichen, ein Papier am Boden der Form eingeschnitten und fingerhoch von der Masse eingefüllt. Auf diese werden Stückchen von dem übrigen, gut abgetrockneten Kalbshirn gelegt, dann wieder von der Masse, dann wieder Hirn, und so wird die Form bis fingerdick vom Rande angefüllt und eine Stunde langsam au bain-marie gekocht. Beim Anrichten wird das Consommé auf eine flache Schüssel gestürzt, oben schön glacirt und eine Sardellen-Sauce unten herum angegossen.

504. Gebackenes Kalbshirn. Friture de cervelles de veau.

Die Kalbshirne werden in der Braise weich gekocht und wenn sie darin erkaltet sind, auf ein Tuch ausgehoben, jedes in zwei gleiche Theile geschnitten und wie die vorhergehenden noch eine Stunde marinirt. Unterdessen werden zwölf Sardellen gereinigt, in zwei Theile getheilt und jede Hälfte schneckenartig aufgerollt und auf einem Teller zugedeckt bei Seite gestellt. Zu gleicher Zeit werden achtzehn kleine Brodkrustchen nach beliebiger Form geschnitten und in Eier und etwas Milch eingeweicht. Ebenso werden zwölf recht frische Eier, jedes für sich, in einem Löffel aufgeschlagen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, leicht mit Mehl bestäubt und aus heißem, guten Oel, und zwar daß der Dotter des Eies weich bleibt, lichtbraun gebacken. Sodann werden auch die Hirne aus der Marinade genommen und nebst den Sardellen in abgeschlagene und gesalzene Eier getaucht und mit feinem, geriebenen Brode panirt. Vor dem Anrichten werden nun die Hirne, die Sardellen und das Brod aus heißem, reinen Backschmalz lichtbraun ausgebacken und mit den gebackenen Eiern melirt auf einer Schüssel erhaben angerichtet. Eine recht gut bereitete Pfeffer-Sauce, sauce poivrade, (siehe 2. Abschn., 2. Abth.) wird extra in einer Sauciere mit servirt.

505. Kalbshirn in kleinen Brodkrusten. Cervelles de veau en croustades.

Die in der Marinade abgekochten und halbirten Kalbshirne werden mit einem Stück frischer Butter, etwas Zitronensaft und feinen Kräutchen eine halbe Stunde, gut zugedeckt, langsam gedünstet und dann jede Hälfte mit etwas von dem Kräutchen in eigens nach der Größe der Hirne geschnittene und aus heißem Schmalz lichtgelb gebackene und sodann ausgehöhlte Brodkrusten eingerichtet und ganz heiß auf einer mit einer Serviette zierlich belegten Schüssel erhaben angerichtet und ehe man sie zu Tisch gibt, jede mit noch etwas Demi-Glace und Zitronensaft maskirt.

506. Aufläufe von Kalbshirn in Papier-Kästchen.
Petits soufflets de cervelles de veau en petites caisses.

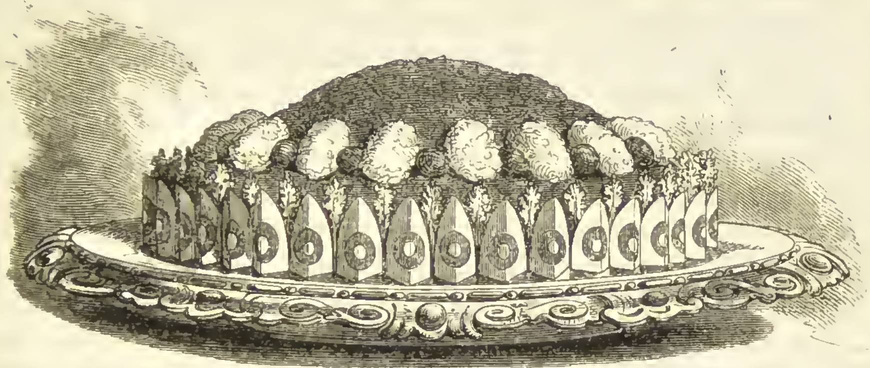
Die gut gereinigten und in kochendem Wasser eine Viertelstunde steif gekochten Kalbshirne werden auf einer Serviette gut abgetrocknet und mit einem Stück Butter noch eine halbe Stunde, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist, langsam gedünstet. Sodann werden sechs Anrichtlöffel voll mit einem Stück Geflügel-Glace recht kräftig bereiteter Sauce-Beschamel mit dem Gelben von sechs Eiern eine halbe Stunde gerührt und dann mit dem festgeschlagenen Schnee und dem würfelicht geschnittenen Kalbshirn genau amalgamirt, in die kleinen Papierkästchen gefüllt und eine Viertelstunde vor dem Gebrauche in einem nicht heißen Backofen oder Röhre langsam gebacken und sogleich servirt.

507. Kalbshirn mit grüner Kräuterbutter.
Cervelles de veau au beurre de Montpellier.



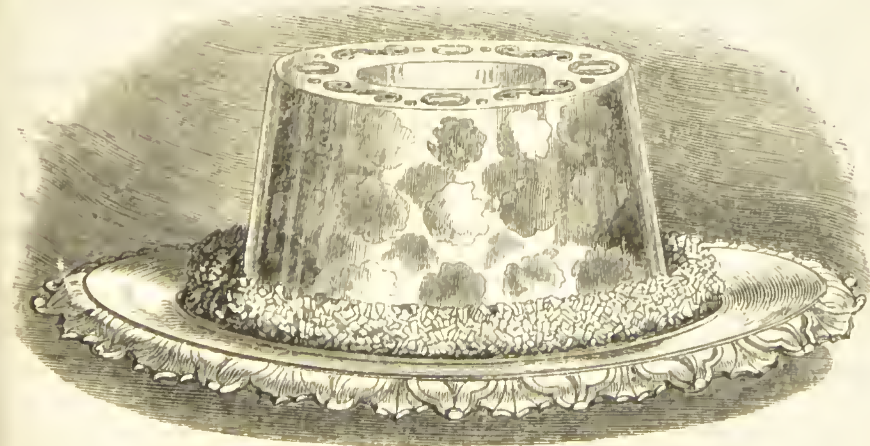
Die in der Marinade weich gekochten und darin ausgekühlten Kalbshirne werden auf ein Tuch gelegt und in einer Salatschale mit zwei Eßlöffel voll feinem Oel, zwei Löffel voll Estragon-Essig, etwas Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft übergossen und noch eine Stunde marinirt. Unterdessen wird eine beurre de Montpellier bereitet, wie sie im 2. Abschnitt, 3. Abtheilung angegeben ist, und auf einer flachen Porzellan-Schüssel zwei Finger hoch erhaben aufgestrichen. Um diese Butter werden die Kalbshirne im Kranze herum gelegt, mit Krebsschweifchen und Sardellenfilets geschmackvoll garnirt und außenherum eine Bordure von Aspik-Croutons schön aufgesetzt.

508. Salat von Kalbshirn. Cervelles de veau en salade.



Die Kalbshirne werden ganz so wie die vorhergehenden bereitet und marinirt. Ferner werden von sechs Stück schönem Kopfsalat die äußeren, rauhen Blätter abgelöst, die besseren aber bis zum Herzchen werden rein gewaschen, aufeinander gelegt, nudelartig fein geschnitten und in einer Salatschale mit einem Löffel voll Oel, einem Löffel voll Estragonessig, etwas Salz angemacht und der Boden einer flachen Porzellan-Schüssel damit belegt. Auf diesem werden nun die Hirne im schönen Kranze gelegt. Außenherum wird eine Bordure von hartgekochten Eiern, welche geschält, zu vier Theilen geschnitten, aufgestellt und zwischen jedem Ei ein Sträußchen von den in Essig und Oel eingetauchten Salat-Herzchen gestellt. In der Mitte wird eine grüne Oel-Sauce (ravigote) gefüllt und die Hirne noch mit Krebsschweifchen, Sardellenfilets, gefüllten Oliven und Kapern zierlich belegt, so zwar, daß das Ganze eine geschmackvolle Schüssel gibt.

509. esulztes Kalbshirn. Cervelles de veau en aspic.



Die in der Marinade weich gekochten und darin wieder kalt gewordenen Kalbshirne werden auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt und in einer Salatschale mit Oel, Essig, Salz und weißem Pfeffer gewürzt und eine Stunde

marinirt. Unterdessen hat man eine hohe Cylinder-Form in's gestampfte Eis gegraben, halb Finger hoch mit recht klarer Fleischsulz, Aspik, angefüllt und wenn diese gestockt ist, eine schöne Verzierung von fein ausgestochenen recht schwarzen Trüffeln, dem Weißen von hartgekochten Eiern, Krebsschweifchen, Kapern, blanchirten Petersilienblättchen und recht fest abgetrockneten rothen Rübenscheibchen hineingelegt, wobei zu bemerken ist, daß jedes ausgestochene Stückchen, ehe man es hineinlegt, erst in die Fleischsulz eingetaucht werden muß. Wenn nun diese Garnirung in schöner Zeichnung eingelegt, welches zwar nur dem Talente oder gutem Geschmacke des Verfertigers anheimfällt, so wird dieselbe mit einigen Eßlöffeln voll Aspik begossen und bis zum gänzlichen Sulzen ruhig stehen gelassen. Sodann werden die Kalbshirne aus der Marinade genommen, abgetrocknet, jedes Hirn in zwei lange, schmale Theile geschnitten, die Hälfte davon in eine recht weiß gerührte Sauce Mayonnaise und die andere Hälfte in eine Mayonnaise à la ravigote (grüne Oelsauce) getaucht und dann eine Lage, jedesmal ein grünes und ein weißes darauf hineingelegt und dann wieder einige Eßlöffel voll Aspik hineingegossen, die man aber an der Seite des Models und nicht oben darüber einlaufen läßt. Wenn nun auch die Hirne angesulzt sind, so werden sie vollends mit Aspik einige Linien darüber übergossen und dann stocken gelassen. Auf diese hier angegebene Weise wird nun der Model oder die Form in zwei bis drei Lagen voll angefüllt und an einem kalten Orte bis zum Gebrauche kalt gestellt. Vor dem Anrichten wird die Form aus dem Eise genommen, schnell in's warme Wasser getaucht, abgetrocknet, die dazu bestimmte Schüssel verkehrt darüber gehalten und mit der Schüssel umgestürzt, auf den Tisch gestellt und die Form langsam abgehoben, welches Alles in zwei Minuten geschehen sein muß. Die innere Oeffnung wird nun mit einer grünen oder weißen Mayonnaise bis auf einige Linien vom Rande angefüllt. Zu bemerken ist, daß beim Hineinlegen der Hirne diese ja nicht die Seiten der Form berühren dürfen, so zwar, daß sie ganz in der Fleischsulz eingehüllt sind.

510. Kalbszungen am Rost gebraten. Langues de veau grillées.

Die Kalbszungen werden im lauwarmen Wasser gut gewässert, dann in der Braise weich gekocht, die Haut abgezogen, in der Länge nach voneinander geschnitten, leicht mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt, in zerlassene Butter getaucht, gut mit geriebenem Brode besäet, panirt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten über Kohlengluth auf dem Roste gebraten und sogleich zu Tisch gegeben. Eine gut bereitete Zwiebel- oder Pfeffer-Sauce, sauce poivrade, oder auch eine kalte Senf-Sauce, Sauce Robert, wird extra beigegeben.

511. Geblätterte Kalbszunge mit Gurken. Emincée de langues de veau aux concombres.

Die in der Braise weich gekochten, darin ausgekühlten Kalbszungen werden fein emincirt und in einer Casserolle zugedeckt bei Seite gestellt.

Währenddem werden sechs bis acht Stück Gurken geschält, in Zoll lange und halb Zoll breite Stücke sauber zugeschnitten, gesalzen und zugedeckt ebenfalls bei Seite gestellt. Unterdessen werden zwei Quart sauce espagnole mit einem Quart gutem Kalbfleischfond, einem Glas Rheinwein rein aus Schaum und Fett und bis zur Hälfte eingekocht, welche man durch ein Haartuch in eine Sauce=Casserolle preßt. Die Gurken werden nun auf einem Tuch abgetrocknet, in klarer Butter lichtbraun gebacken, dann auf ein Tuch zum Entfetten gelegt und dann mit den geblätterten Zungen und der Sauce leicht durchschwungen und in einer Silber=Casserolle angerichtet und mit Fleurons garnirt. Zur Abwechslung können sie auch in einer Reiskruste oder einem vol au vent (Butterteigpastete) angerichtet werden.

512. Kalbszungen auf französische Art. Langues de veau à la Française.

Die nöthige Anzahl Kalbszungen wird gut gewässert, dann in einer guten Braise weichgekocht und mit dieser kalt gestellt. Gleichzeitig wird eine gute Koch=Farce, (farce cuite,) wie diese im Abschnitt 5 angegeben ist, bereitet und von derselben ein Kranz auf einer flachen Schüssel dressirt, in dessen mittleren Raum man ein ganzes frisches Mundbrod legt. Die Kalbszungen werden nun aus der Braise genommen, die Haut davon abgezogen, diese von allen Seiten nett und sauber zugeschnitten und in jede, ihrer Länge nach, jedoch daß dieselben noch beisammen halten, ein Einschnitt gemacht, welcher ebenfalls mit der bezeichneten Farce gefüllt und die Zungen wieder leicht zusammengedrückt werden. Wenn nun diese alle so beendet sind, werden sie in gleicher Entfernung, die Spitzen nach oben, über der Farce herum aufgelegt, der etwa dazwischen noch leere Raum mit Farce ausgefüllt, das Ganze mit Speckscheiben belegt und mit einer Papier=Scheibe, die mit Fett bestrichen worden, überdeckt und so bei Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Platte in einen schon abgekühlten Ofen oder Bratrohr gestellt und langsam gebacken. Beim Anrichten selbst aber wird der Speck sammt allem Fett rein abgenommen, das Brod herausgethan, die Zungen schön glacirt und ein klein Ragoût Financière, (siehe Abschnitt 7, von den kleinen Ragouts), welches in bester Eigenschaft bereitet, folglich von kräftig angenehmem Geschmack sein muß, und um die mögliche Ueberladung zu vermeiden, in der Mitte nur mäßig angerichtet wird.

513. Kalbszungen mit Pfeffer=Sauce. Langues de veau à la sauce poivrade.

Die in der Braise weichgekochten und darin abgekühlten Kalbszungen werden rein panirt und dann jede in vier oder sechs Theile oder auch über den Faden blätterig geschnitten; dann in eine Casserolle gethan, und eine kräftig bereitete sauce poivrade, wie diese im 2. Abschnitt, 2. Abth. beschrieben wurde, nach dem Volumen der Zungen darüber gegossen und au bain-marie bis zum Gebrauche warm gestellt.

514. Kalbsbrust-Stückchen, Knorpeln, auf deutsche Art. Tendrons de veau à l'Allemande ou à la poulette.

Eine schöne weiße, abgelegene, mortificirte Kalbsbrust wird rein gewaschen, und um das Weißwerden recht zu befördern, noch eine Stunde im lauwarmen Wasser, welches von Zeit zu Zeit öfters gewechselt werden muß, gewässert, dann eine Viertelstunde im Wasser abgekocht, blanchirt und wiederholt in kaltem Wasser abgekühlt. Wenn dieß erreicht ist, wird sie rein abgetrocknet und der Länge nach, da wo die Brustbeine enden, und um viel Fleisch von der Brust zu bekommen, schräg durchgeschnitten. Dieses Stück mit den Knorpeln wird nun halb fingerdick überschnitten, daß man ungefähr zwölf bis fünfzehn gleiche Stückchen erhält, die dann noch von allen Seiten behutsam zugeschnitten werden, um sie möglichst rund zu erhalten. Diese Kalbstendrons werden nun in einer passenden gut schließenden Casserolle geordnet, die nöthige gute Braise, Fettbrühe (siehe Abschnitt 3, bei den Marinaden) darüber gegossen und auf Kohlenfeuer langsam weichgekocht. Beim Anrichten werden sie mit einer Gabel herausgenommen und in einer Butterteig-Pastete oder auch in einer Ragout-Schale angerichtet und mit einer sauce allemande (siehe Abschnitt 2, von den Saucen) kochendheiß übergossen und sogleich zu Tisch gegeben.

515. Kalbsbrust-Knorpeln mit gemischtem Ragout. Tendrons de veau en ragoût mêlé ou à la reine.

Sie werden den vorhergehenden gleich behandelt und in der Braise weich gekocht. Beim Gebrauche werden sie in einer Ragoutschale, auch in einer Reiskruste, casserolle au riz, oder auch in einer Nudelkruste, croustade de nouilles, mit einem in bester Eigenschaft bereiteten, weißen, gemischten Ragout, ragoût à la reine, wie dieses im Abschnitt 7 beschrieben ist, angerichtet.

516. Matelote von Kalbsbrust-Knorpeln. Tendrons de veau en matelote.

Auch diese werden wie die vorhergehenden behandelt, aus der Braise auf ein reines Tuch zum Entfetten gelegt und mit einem Klein-Ragout à la matelote (siehe Abschnitt 7, kleine Ragouts) schön angerichtet.

517. Chipolata von Kalbsbrust-Knorpeln. Tendrons de veau à la chipolata.

Diese bleiben ebenso in ihrer Behandlung den vorhergehenden gleich und werden mit einem kleinen Ragout à la chipolata, welches im Abschnitt 7 beschrieben wurde, im Kranze, das Ragout in der Mitte, angerichtet. Zuletzt werden die Tendrons schön glacirt.

518. Kalbsbrust-Knorpeln auf Toulouser Art. Tendrons de veau à la Toulouse.

519. Kalbsbrust-Knorpeln mit Ragout Financière. Tendrons de veau à la financière.

Beide Arten unterliegen in ihrer Bereitung derselben Methode, wie die übrigen vorhergehenden und die Abwechslung bezeichnet jedesmal das Klein-Ragout, welches als Unterlage dient und über welches die Tendrons, schön glaeirt, im Kranze angerichtet werden. Beide kleine Ragouts sind ebenso im Abschnitt 7 angegeben.

520. Kari von Kalbsbrust-Knorpeln. Kari de tendrons de veau à l'Indienne.

Auch diese werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt und möglichst sauber zugeschnitten, in nachstehender Braise weichgesotten. Einige Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und mit einem halben Pfund frischer Butter, zwölf Stück weißen Pfefferkörnern, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken und einem halben Eßlöffel voll indischen Safran, nebst etwas Salz gewürzt und eine Weile geröstet, dann die Tendrons hineingethan, mit guter Fleischbrühe überfüllt und, gut zugedeckt, weich gekocht. Sodann werden drei Quart weiße Coulis mit einem Theil von der rein entfetteten Braise worin die Tendrons gekocht wurden, bis auf zwei Quart über starkem Feuer im Windofen eingekocht, hierauf in eine Bain-marie-Casserolle über dreißig kleine runde Champignons, ebensoviel kleine weiß gekochte Florentiner Zwiebelchen und achtzehn kleine Artischockenböden, welche Ingredienzen, alle wie sie im Abschnitt 6 angegeben sind, vorbereitet worden sind, passirt und mit etwas Glaee übergossen, au bain-marie warm gestellt. Unterdessen wird ein halbes Pfund Reis rein belesen, gewaschen und abblanchirt, dann mit frischem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb wieder abgetropft, sodann in eine Casserolle gethan, mit einem kleinen Kaffeelöffel voll indischem Safran, curcuma, und dem nöthigen Salz gewürzt, mit einem Quart guter kochendheißer Fleischbrühe begossen und auf Kohlenfeuer körnig weich gekocht. Sodann wird eine Stürz-Casserolle dick mit Butter ausgestrichen, der Reis hineingethan und in einem heißen Ofen gebacken. Beim Anrichten werden die Kalbstendrons in einer Ragout-Schale mit dem kleinen Ragout angerichtet und mit dem Reiskuchen, der aus dem Ofen extra auf eine flache Schüssel umgestürzt wird, sogleich servirt.

521. Kalbsbrust-Knorpeln mit Gurken-Ragout. Tendrons de veau aux concombres.

Die in der Braise weichgekochten Kalbstendrons werden mit einer Gabel auf einem plat à sauté eine an die andere gelegt, mit einigen Anrichtlöffeln voll Kalbsfond begossen, mit Glaee bestrichen und im Ofen glaeirt, dann im Kranze auf eine Schüssel angerichtet, nochmals schön glaeirt und in der Mitte ein Klein-Ragout von Gurken, welches auf nachstehende Art bereitet wird, gegeben.

Sechs, auch acht Stück frische Gurken werden geschält, in zolllange, halbzollbreite Stückchen nett zugeschnitten, dann in eine irdene Schüssel gethan, mit Salz bestreut und zugedeckt bei Seite gestellt. Hierauf werden zwei Quart Sauce Espagnole mit einem Quart guter Rindfleischjüs

auf dem Windofen schnell, bis die Sauce dickfließend vom Löffel läuft, eingekocht, dann gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone und einem Stückchen Glace bis zum Kräftigsten im Geschmack gehoben, dann durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserollé gepreßt. Die Gurken werden nun auf einem Tuch abgetrocknet und lichtbraun aus dem heißen Schmalz gebacken, auf Löschpapier zum Entfetten gelegt, dann unter die Sauce melirt und kochendheiß im Kranze der Tendrons erhaben angerichtet.

522. Kalbsbrust-Knorpeln auf Gärtner-Art. Tendrons de veau à la jardinière.

Die Tendrons werden wie alle Vorhergehenden geschnitten und in der Braise langsam weich gesotten. Unterdessen wird eine Obertasse voll kleiner, rund ausgestochener weißer Rübchen, ebensoviel gelber Rübchen, Spargelspitzen und Blumenkohl, jeder Gattung, die Rübchen auf die bekannte Art weich gedämpft, der Blumenkohl und die Spargel blanchirt, dann gut abgetropft, und zusammen in eine Sauce-Casserolle gethan und dann die nöthige, rein ausgekochte, mit vier Eigelb legirte, mit einem Stückchen Geflügel-Glace und dem Safte einer halben Zitrone bis zum feinsten Wohlgeschmack gehobene, dickfließende sauce allemande durch ein Haartuch darüber gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Tendrons auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, dann im Kranze (au miraton) in einer bordirten Schüssel angerichtet, leicht glacirt und das Klein-Ragout à la jardinière in der Mitte erhaben angerichtet und dann sogleich zu Tisch gegeben.

523. Kalbstendrons auf Villeroy-Art. Tendrons de veau à la Villeroy.

Hiezu werden die Tendrons etwas kleiner geschnitten und wenn sie in der Braise weich gesotten sind, werden sie ausgehoben, die Brühe rein entfettet und durchgegossen und mit ihr und der nöthigen Mehlschwitze eine recht dickfließende Sauce bereitet, welche mit vier bis fünf Eigelb gebunden, mit Sardellenbutter und Zitronensaft im Geschmack gehoben und dann über die unterdeß kalt gewordenen Tendrons durch ein Haartuch gepreßt wird; sie werden dann von allen Seiten gut mit dieser Sauce glatt bestrichen, mit geriebener weißer Semmel bestreut, und wenn alle so beendet sind, in abgeschlagene Eier getaucht und wieder mit zerriebenen Semmeln, unter welche man etwas geriebenen Parmesankäse gemengt hat, nochmals panirt. Vor dem Anrichten werden sie aus reinem Backschmalz goldgelb ausgebacken und schön angerichtet; eine gute kräftige klare Sauce mit Estragonblättchen wird extra beigegeben.

524. Kalbstendrons nach St. Menehould. Tendrons de veau à la St. Menehould.

Diese werden, wenn sie weich gesotten und abgekühlt sind, statt der Sauce mit einer recht gut bereiteten Kräuter- St. Menehouldmasse glatt bestrichen, mit recht fein geriebenem weißen Brode, unter welches man etwas

geriebenen Parmesankäse gethan hat, bestreut, mit etwas Krebsbutter beträufelt, auf einem Plafond, in den man einige Löffel voll von der Braise gegossen hat, geordnet und acht bis zehn Minuten vor der Tafelzeit in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken. Sie werden schön angerichtet und eine kräftige, etwas dünnfließende sauce espagnole eigens beigegeben.

525. Kalbstendrons mit Spargelspitzen.
Tendrons de veau aux pointes d'asperges.

Die Kalbstendrons werden in der Braise treffend weich gesotten, dann beim Anrichten auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, au miraton auf einer flachen Schüssel angerichtet, leicht glacirt und in der Mitte ein Klein-Ragout von Spargelspitzen erhaben angerichtet; außen herum werden von Butterteig Fleurons garnirt.

526. Glacirte Kalbstendrons mit Sauerampfer-Püree.
Tendrons de veau à la purée d'oseille.

Die Tendrons werden rein zugeschnitten, in der Braise weich gesotten, rein entfettet, auf einer bordirten Schüssel im Kranze angerichtet und schön glacirt. In die Mitte kömmt ein gut bereitetes Sauerampfer-Püree. (Siehe Abschnitt 4, von den Püreen.)

527. Kalbstendrons mit italienischer Sauce.
Tendrons de veau à l'Italienne.

Werden wie die Vorhergehenden in einer guten Braise weich gekocht, dann in einer Silber-Casserolle, Reiskruste, auch in einem vol au vent angerichtet und mit einer sehr gut bereiteten italienischen Sauce kochendheiß übergossen und sogleich zu Tisch gegeben. (Siehe Abschnitt 2, von den Saucen.)

528. Kalbstendrons am Rost. Tendrons de veau à la maréchal.

Die vorhergehenden, in der Braise weichgekochten Kalbs-Tendrons werden kalt aus der Braise genommen, abgetrocknet, leicht gesalzen und mit einer Auflege-Sauce, Sauce aux attellettes, bestrichen, mit feinem Reibbrode besät, nochmals in zerlassene Butter getaucht und wieder mit geriebenem Brode gut besät, dann eine Viertelstunde zuvor auf dem Roste grillirt. Sie werden au miraton angerichtet und in die Mitte eine klare kräftige Jüs gegossen.

529. Kalbstendrons mit Salat. Tendrons de veau au laitue.

Die Kalbstendrons werden den vorhergehenden gleich bereitet, auf dem Roste gebraten und im Kranze angerichtet. In ihre Mitte kömmt ganz gedämpfter Kopfsalat, der zuletzt mit einer gut bereiteten sauce tomate übergossen wird.

530. Kalbstendrons mit Champignons-Püree. Tendrons de veau à la purée de champignons.

Die Bereitung der Tendrons bleibt dieselbe; in ihre Mitte kömmt ein gut bereitetes Püree von Champignons. (Siehe Abschnitt 4, von den Püreen.)

531. Gefüllte Kalbstendrons à la Monglas. Tendrons de veau à la Monglas.

Eine gut ausgewässerte, recht weiße Kalbsbrust wird blanchirt und dann in einer guten Braise weich gesotten. Sie wird sodann mit einem flachen Schaumlöffel ausgehoben, die Rippen herausgenommen, leicht gesalzen und, zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln beschwert, gepreßt. Nach dem völligen Erkalten werden die Tendrons herausgeschnitten und ovalrund, nett zugeschnitten. Unterdessen hat man eine gute Geflügel-Farce nebst einem sehr kräftigen Salpicon à la Monglas bereitet. Von der Geflügel-Farce wird auf jedes Tendron ein dünner Rand herumgesetzt und in dem inneren Raum mit Salpikon gefüllt, dann mit der Farce wieder gedeckt. Das Ganze muß sauber und nett gemacht werden, daß nicht zu viel Farce dazu kömmt; wenn alle so beendet sind, werden sie auf einem Plafond geordnet, einige Anrichtlöffel voll Kalbsjüs hineingegossen, jedes Tendron mit zerlassener Butter bestrichen und mit fein geriebenem braunen Brode besät und eine halbe Stunde vor der Speisezeit in einem nicht sehr heißen Ofen gut erwärmt. Beim Anrichten werden die Tendrons erhaben auf einer flachen Schüssel angerichtet und eine kräftige klare Jüs eigens mit servirt.

532. Kalbstendrons auf dem Rost. Tendrons de veau grillées.

Die Kalbsbrust wird ganz so wie die vorhergehende gekocht, gepreßt und geschnitten, sodann die Tendrons leicht gesalzen und gepfeffert, in zerlassene frische Butter getaucht, mit fein geriebenem weißen Brode besät und eine halbe Stunde zuvor auf dem Roste lichtbraun gebacken. Sie werden im Kranze angerichtet und eine kräftige Jüs darunter gegeben.

533. Kalbs-Coteletten am Rost. Côtelettes de veau grillées.

Um eine Anzahl von vierzehn Stück schöner Cotelettes zu erhalten, ist es nöthig, zwei schöne Rippenstücke, carrés, zu nehmen, welche von nicht zu schweren Kälbern, recht weiß und wenigstens einige Tage abgelegen sein müssen. Von diesen Carrés wird nun der Rückgratknochen von dem dicken Fleische der Länge nach losgeschnitten und mit einem Haumesser durchgehauen, dann die Rippen selbst auf der inneren Seite etwas abgestutzt. Hierauf wird das auswendige lose, vom eigentlichen Rippenfleisch getrennte Fleisch abgelöst, das Carré, ohne es zu waschen, mit einem Tuch abgewischt, auf ein Schneidbrett gelegt und die Cotelettes fingerdick abgeschnitten, so zwar, daß jede Rippe eine Cotelette gibt. Es braucht nicht erwähnt zu werden, daß nur die ersten vier bis fünf mit dem dicken Fleische als die besseren betrachtet werden können, die übrigen gegen das dünne Ende des

Carrés zu, werden in ihrem Werthe immer geringer, folglich saftloser. Wenn nun die Cotelettes alle gleich abgeschnitten sind, wird die dicke Haut an den Rippen fingerbreit durchgeschnitten, die Haut abgelöst und die Rippen rein abgeschabt, welches dazu dient, daß man die Cotelettes, ohne das Fleisch zu berühren, halten kann. Die Cotelettes werden nun mit einem flachen Haumesser geklopft, welches von geübter Hand nur mit einem Schlage geschieht; sie werden dann von allen Seiten rein zugeschnitten, auseinander gelegt, mit feinem Salz, unter das man etwas wenig fein gestoßenen weißen Pfeffer gemischt hat, von beiden Seiten leicht gesalzen, dann in zerlassene frische Butter getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln panirt, dann auf den Rost gelegt und über starker Gluth auf beiden Seiten schnell abgebraten, bis sie sich nämlich unter dem Finger fest fühlen lassen. Sie werden hierauf im Kranze, die Rippchen nach oben, welche noch zur größeren Reinlichkeit mit einer Papier-Manschette besteckt sein können, angerichtet, einige Löffel voll gutem Kalbsfond, welcher aus den Abfällen der beiden Carrés gezogen worden ist, darunter gegossen und sogleich zu Tisch gegeben. Die auf diese Weise bereiteten Cotelettes eignen sich besonders zu Gabelfrühstücken, wo man noch guten französischen Senf mit beigibt, ferner als Garnitur zu Gemüsen; für Mittagstafeln werden sie jedoch als Entrée auf diese Weise niemals gegeben.

534. Kalbs-Coteletten auf deutsche Art. Côtelettes de veau panées à l'Allemande.

Die auf die vorhergehende Weise bereiteten Coteletten werden in klarer Butter, welche mit dem Gelben von zwei bis drei Eiern abgerührt wurde, getaucht, mit fein geriebenem weißen Mundbrode panirt, auf einem plat à sauté mit klarer Butter eingerichtet und eine halbe Stunde vor dem Gebrauche auf Kohlenfeuer in lichtbrauner Farbe gebraten, sodann im Kranze angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufelt, eine gute Jüs darunter gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

535. Geschwungene Kalbs-Coteletten. Côtelettes de veau sautées.

Von zwei recht mürbe gelegenen, zarten Kalbs-Carrés werden auf die schon gesagte Weise Coteletten geschnitten, diese leicht geklopft, rein parirt, mit feinem Salz und Coneaffé bestäubt, in eine mit klarer frischer Butter bestrichene Schwung-Casserolle gelegt und mit einer Papier-Scheibe, die mit Butter bestrichen wurde, gedeckt. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden sie auf dem Windofen sautirt, geschwungen, sodann wird die Butter, nachdem sich die Cotelettes mit dem Finger körnig anfühlen lassen, abgegossen, einige Eßlöffel voll zerlassener Glace darauf gegossen, nochmals überschwungen und rundlaufend im Kranze, die Rippchen nach oben, schön angerichtet, in die Mitte wird etwas Demi-Glace mit einem Stückchen ganz frischer Butter und etwas Zitronensaft bis zum Kräftigsten im Geschmack gehobene Jüs gegossen und sogleich zu Tisch gegeben. Ferner erscheinen diese Coteletten auch als

536. Glacirte Kalbs=Coteletten mit Champignons=Püree.
Côtelettes de veau glacées à la purée de champignons.

537. Glacirte Kalbs=Coteletten mit einer Nivernaise.
Côtelettes de veau glacées à la Nivernaise.

538. Glacirte Kalbs=Coteletten mit gemischtem Gemüse.
Côtelettes de veau glacées à la Macedoine de legumes.

539. Glacirte Kalbs=Coteletten mit Sauerampfer=Püree.
Côtelettes de veau glacées à la purée d'oseille.

540. Glacirte Kalbs=Coteletten mit frikassirten Gurken.
Côtelettes de veau glacées aux concombres.

541. Glacirte Kalbs=Coteletten mit Trüffel=Püree.
Côtelettes de veau à la purée de truffes.

Die Bereitung dieser hier angeführten Kalbs=Coteletten bleibt ganz der der glacirten Cotelettes gleich; sie werden stets im Kranze, die Rippchen nach oben, angerichtet, und in ihre Mitte kömmt jedesmal das bezeichnete Püree oder Klein=Ragout, welche im Abschnitt 7 und 8 angegeben sind.

542. Kalbs=Coteletten nach Morland. Côtelettes de veau à la Morland.

Die zum Glaciren bereiteten, recht mürbe gelegenen Kalbs=Coteletten werden in leicht geschlagenes Eiweiß getaucht, mit sehr fein geschnittenen recht schwarzen Trüffeln panirt und in einer Schwung=Casserolle, plat à sauté, die gut mit klarer frischer Butter ausgestrichen ist, eingerichtet. Sie werden eine Viertelstunde vor der Anrichtzeit auf Kohlenfeuer gar gemacht, im Kranze angerichtet und in ihrer Mitte ein in bester Eigenschaft bereitetes, recht weißes Champignons=Püree erhaben angerichtet, außen um die Coteletten herum werden kleine Fleurons garnirt. Dieses Gericht läßt für den Gourmand nichts mehr zu wünschen übrig.

543. Kalbs=Coteletten à la St. Cloud. Côtelettes de veau à la St. Cloud.

Die zum Glaciren hergerichteten, im Fleische etwas dicker gehaltenen Kalbs=Coteletten werden mit recht schwarzen Trüffeln, aus welchen man halb Zoll lange Stiftchen schneidet, in gleicher Entfernung recht sauber durchspickt und dann mit einem Stück Butter in einem plat à sauté eine Viertelstunde gedämpft, dann kalt gestellt. Wenn dieselben ganz kalt geworden sind, werden sie dann erst recht rein zugeschnitten und in eine passende, gut schließende, am Boden mit dünnen Speckscheiben belegte Casserolle geordnet, oben wieder mit Speckscheiben gedeckt, einige Löffel voll gute weiße Braise nebst einem Glas Madeira See dazu gegossen und auf Kohlenfeuer, gut verschlossen, langsam weich gedünstet. Beim Anrichten werden dieselben auf ein reines Tuch ausgehoben, leicht abgetrocknet, glacirt und auf einer flachen Schüssel im Kranze angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein Sauté von Trüffeln.

544. Kalbs-Coteletten à la Singarat. Côtelettes de veau à la Singarat.

Die Coteletten werden statt mit Trüffeln hier mit recht rother Pöckelzunge gespickt, den Vorhergehenden gleich panirt, und in einer guten Braise, jedoch ohne Madeira, weich gedünstet. Sie werden ebenfalls recht schön glacirt, im Kranze, au miraton, angerichtet und in die Mitte kömmt ein Püree von recht rother Pöckelzunge, welches auf nachstehende Weise bereitet wird. Die Spitze von einer gekochten, geräucherten Zunge wird recht fein geschnitten, gestoßen und mit einer weißen piquanten, dick eingekochten Sauce genau verrührt, sodann durch ein Haartuch gestrichen und in einer Bain-marie-Casserolle bis zum Gebrauche warm gestellt.

545. Kalbs-Coteletten à la Dreux. Côtelettes de veau à la Dreux.

Die Coteletten werden ebenfalls etwas dicker geschnitten, breit geklopft, doch nicht panirt. Hierauf werden dieselben mit Trüffeln, Pöckelzunge, Cornichons und Speck durchspickt, eine Viertelstunde lang mit Butter gedünstet, steif gemacht, dann kalt gestellt. Hierauf werden sie recht rein und schön zugeschnitten, in eine mit Speckscheiben belegte, gut schließende Casserolle geordnet, mit Speckscheiben gedeckt, mit einem Glas Madeira, einer Zwiebel und gelben Rüben gewürzt, gesalzen und, gut verschlossen, langsam weich gedünstet. Beim Anrichten werden die Coteletten auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, schön glacirt, im Kranze angerichtet und in die Mitte eine in bester Eigenschaft bereitete sauce fines herbes gegossen. Es versteht sich von selbst, daß der Fond von den Cotelettes mit der Sauce klar gekocht werden muß. Die Bereitung der sauce fines herbes findet sich im Abschn. 2.

546. Kalbs-Coteletten en Lorgnette. Côtelettes de veau en Lorgnette.

Die ebenfalls stark im Fleisch gelassenen Coteletten werden rein zugeschnitten, in eine mit Speck, Zwiebeln und Schinken belegte Casserolle geordnet, leicht gesalzen, mit einer Papierscheibe gedeckt, mit einem Glas weißen Wein genäßt, und, gut geschlossen, langsam auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Unterdessen hat man einige große weiße Zwiebeln unten und oben abgeschnitten, so zwar, daß dadurch Viertelszoll hohe Scheibchen entstehen. Diese werden mit einem runden Ausstecher nach der Größe der Coteletten ausgestochen, und diese Scheibchen nochmals mit einem kleineren, so daß eine den Augengläsern gleich große Oeffnung entsteht; diese wird jedoch mit Stücken gekochter, recht rother Pöckelzunge, welche mit demselben Ausstecher ausgestochen worden sind, wieder ausgefüllt. Wenn man nun die gleiche Anzahl wie die Coteletten hat, so werden diese Zwiebel-Ringe, in einem mit Butter dick ausgestrichenen plat à sauté geordnet, leicht gesalzen, mit etwas Fleischbrühe genäßt und langsam weich gedünstet. Beim Anrichten wird auf jede Cotelette eine Zwiebelscheibe gelegt, diese wie die Zunge in der Mitte der Zwiebel schön glacirt, die Zwiebel jedoch bleibt ganz weiß und die Coteletten selbst, die Rippchen nach unten, der dicke Theil nach oben, im Kranze angerichtet. In die Mitte kömmt ein Püree von Zwiebeln.

547. Kalbs-Coteletten in Papier. Côtelettes de veau en papillotes.

Diese Coteletten werden in ihrer Bereitung etwas kleiner gehalten wie die vorhergehenden; dabei ist zu beachten, daß das Fleisch recht abgelegen, weiß und nicht zu stark sein darf. Ferner werden einige Schalotten, sechs Stück Champignons, zwei Trüffeln, nebst etwas frischer Petersilie zusammen recht fein geschnitten und mit den Coteletten nebst einem Stück frischer Butter in einer gut schließenden flachen Casserolle eingerichtet und auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet, wo man von Zeit zu Zeit etwas guten Kalbsfond nachgießen muß, daß sich ja die Kräuter nicht anlegen oder gar anbrennen, denn dadurch wäre ein großer Theil des materiellen Werthes schon verloren. Wenn nun die Coteletten weich und ohne alle Flüssigkeit kurz eingedämpft sind, so zwar, daß sie in ihrer eigenen Glace liegen, werden sie, zugedeckt, kalt gestellt.

Unterdessen hat man von gutem weißen Schreibpapier nach der Größe des aufzunehmenden Volumens, jedoch um einen Daumen breit größer, Herzen geschnitten, die auf beiden Seiten mit gutem Oel bestrichen werden. Die Coteletten werden nun herausgenommen und unter die in der Casserolle zurückgebliebenen Kräuter einige Eßlöffel voll guter feiner Kalbfleisch- oder Geflügel-Farce gerührt, mit welcher jede Cotelette auf beiden Seiten bestrichen wird, und über die sodann auf beiden Seiten jeder Cotelette noch ein dünnes Speckscheibchen gelegt wird, so zwar, daß die Coteletten ganz eingehüllt sind.

Hierauf wird jedes so vorgerichtete Cotelettchen in die eine Hälfte des Papierherzens gelegt, der andere Theil darüber gebogen, beide Enden gleich zusammen gehalten, und an der hintern Seite angefangen, übersich kleine Falten fest übergebogen, und so die Coteletten ganz in dieses Papier fest eingehüllt, damit beim Braten auch nicht ein Tropfen des Saftes entgehen kann. Wenn nun die Coteletten auf diese Weise alle so beendet sind, werden sie auf einen Bogen Papier, der gut mit Oel bestrichen ist, über den Rost geordnet und eine halbe Stunde vor der Speisezeit auf schwachem Kohlenfeuer langsam gebraten und sodann im Kranze, die Spitzen nach oben, schön angerichtet. Diese Arten Coteletten eignen sich ganz besonders zu Gabelfrühstücken und sind dem Feinschmecker stets willkommen.

548. Gesulzte Kalbs-Coteletten.
Côtelettes de veau à la belle vue ou à la gelée.

Um eine Anzahl von zwölf Stück schöner Coteletten zu erhalten, ist es nöthig, von drei einige Tage abgelegenen Kalbs-Carrés, das heißt, von jedem die ersten vier schönsten Coteletten abzuschneiden, die übrigen können dann als Beilage zu Gemüsen verwendet werden. Diese Coteletten werden nun ganz so wie die à la Dreux gespickt, in einer guten Wein-Marinade gar gemacht und, nachdem sie in derselben wieder halb erkaltet sind, werden sie behutsam herausgenommen und zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln bis zum völligen Erkalten gepreßt, damit sie eine recht flache Form

erhalten. Unterdessen wird ein Plafond, der so groß ist, daß die Coteletten neben einander liegen können, stark messerrückendick dick mit zerlassener Aspie ausgegossen und kalt gestellt. Die ganz kalt gewordenen Coteletten werden nun recht sauber und in ganz gleichmäßiger Größe zugeschnitten, daß das Gespickte, jedes in seiner Farbe, genau hervortritt und dadurch einen guten Effekt bekömmt. Wenn nun alle Coteletten auf die eben gesagte Weise vollendet sind, werden sie auf das unterdessen gestockte Aspie, alle auf die nämliche Seite gelegt und dann wieder mit Aspic einen starken Messerrücken hoch darüber übergossen und zum völligen Sulzen kalt gestellt. Beim Anrichten werden die Coteletten mit einer dünnen Messerspitze, die man öfters in's heiße Wasser taucht, nach ihrer vollkommenen Größe aus dem Aspie geschnitten, der Plafond einen Augenblick über das Feuer gehalten und auf einem flachen Casserollebeckel umgestürzt. Sie werden nun behutsam herausgenommen und über einen Kranz von gehacktem Aspie auf einer flachen Schüssel, en miraton, die Spitzen nach unten, angerichtet, in die Mitte wird etwas sauce mayonnaise gegossen und außen herum die Platte mit Aspie-Schnitten schön garnirt.

549. Kalbs-Coteletten auf Mailänder Art.
Côtelettes de veau piquées à la Milanaise.



Zwölf Stück Kalbs-Coteletten, die im Fleische etwas dicker gehalten und sauber zugeschnitten sind, werden fein gespickt, dann in eine gut schließende Casserolle mit einigen Speckscheiben, einem Stück rohen Schinken, einer Zwiebel, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt, dem nöthigen Salz eingerichtet, mit einem Glas weißen Wein und etwas Consommé genäßt, mit einer Papierscheibe bedeckt, dann, gut zugedeckt, auf Kohlenfeuer langsam weich und kurz gedünstet.

Unterdessen wird ein halbes Pfund Makaroninudeln einige Minuten im Wasser abgekocht, dieses sodann abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt, dann in halb Zoll lange Stückchen geschnitten, in eine Casserolle gethan und mit einem Quart guter Fleisch-Essenz, dem nöthigen Salz, ein

wenig weißem Pfeffer, nebst einem Stück frischer Butter langsam weich gekocht. Beim Anrichten werden die Coteletten, nachdem sie schön glacirt sind, auf einer runden Schüssel über einem Kranz von dick gekochtem Reis, die Beinchen nach oben, angerichtet, unter die Makaroninudeln ein Viertelpfund geriebener Parmesankäse gemengt und diese in der Mitte der Coteletten erhaben angerichtet.

550. Gespickte Kalbs=Coteletten mit braunem Ragout. Côtelettes de veau piquées à la financière.

Die Coteletten werden wie die vorhergehenden fein gespickt, mit einigen Speckscheiben, einem Stückchen rohen Schinken, einer Zwiebel, einer gelben Rübe, dem nöthigen Salz und einigen Pfefferkörnern in einer gut schließenden flachen Casserolle eingerichtet, mit einem Quart Madeira Sec und etwas guter Jüs genäßt, zugedeckt und auf Kohlenfeuer weich und kurz, das heißt, bis dieselben in ihrer eigenen Glace liegen, gedünstet. Sie werden beim Anrichten schön glacirt, en miraton angerichtet und in ihrer Mitte ein Klein=Ragout à la financière (siehe Abschnitt 7 von den kleinen Ragouts) erhaben angerichtet.

551. Düsseldorfer Coteletten. Côtelettes de veau à la Dusseldorf.

Von zwei mürbe gelegenen Kalbsrippenstücken (Carrés) wird die obere dicke Fleischhaut abgelöst, das Fleisch von den Rippen seiner Länge nach abgeschnitten, dieses von aller Haut und Sehnen befreit und sodann mit einem Viertelpfund weißen Luftspeck, einer in Butter abgedämpften Trüffel, einigen in Wasser abgekochten Schalotten nebst Petersilie und einigen Champignons zusammen recht fein gehackt. Sodann werden hievon Coteletten geformt, in welche vorn die rein abgeschabten Rippchen gesteckt werden; sie werden hierauf gehörig gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Ein halbes Pfund frische Butter wird auf dem Feuer geklärt, ein Theil davon in eine plat à sauté gegossen und kalt gestellt; unter die übrige Butter wird das Gelbe von drei Eiern gerührt, die Coteletten auf einem Tuch abgetrocknet, mit dieser Butter und Eiern auf beiden Seiten bestrichen, mit feinem weißen Reibbrode panirt und in der plat à sauté eingerichtet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Coteletten auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten schön lichtbraun gebraten, mit Zitronensaft beträufelt, auf einer flachen Schüssel schön angerichtet und in die Mitte eine gute Kalbfleischjüs, die aus den Abgängen der beiden Rippenstücke gezogen wurde, gegossen. Guter französischer Senf kann extra mit servirt werden.

552. Kalbs=Coteletten im Netz. Côtelettes de veau en crépinettes.

Zwölf Stück schöne Kalbs=Coteletten werden wie die en papillotes mit feinen Kräutern eingerichtet, auf Kohlenfeuer langsam, bis sie in ihrer eigenen Glace liegen, weich gedünstet, wobei man öfters etwas gute Kalbfleischjüs nachgießen muß, und sodann kalt gestellt. Hierauf wird jede Cotelette mit etwas Farce, unter welche man die Kräuter nebst dem Fond

von den Coteletten gerührt hat, bestrichen, hierauf in Schwein=Netz eingehüllt und auf einer plat à sauté eingerichtet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in einen Ofen oder Bratrohr gestellt und langsam gebraten, bis sie durchaus wieder warm geworden und das Netz eine lichtbraune Farbe hat. Beim Anrichten werden sie auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, jede Cotelette mit einer Papier=Manschette besteckt und sauber angerichtet. In ihre Mitte wird eine kräftige Jüs, welche mit dem Safte einer Zitrone im Geschmack gehoben ist, gegossen.

553. Kalbs=Coteletten mit feinen Kräutern.
Côtelettes de veau aux fines herbes ou à l'Italienne.

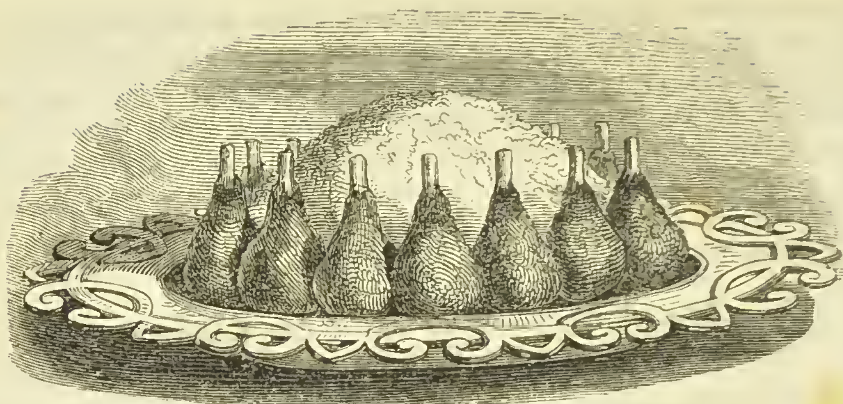
Zwei Trüffeln werden rein geschält, acht Stück schöne Champignons gewaschen, mit Salz abgerieben und in Butter und Zitronensaft einige Minuten gedünstet; sechs Stück Schalotten werden geschält und einige Minuten abgekocht, dann mit frischem Wasser abgekühlt, ebenso wird etwas Petersilie rein gewaschen und nebst den Trüffeln, Champignons, Schalotten und zwei kleinen Essiggurken recht fein geschnitten. Zwölf Stück schöne Kalbs=Coteletten werden nun leicht gesalzen und mit den fein geschnittenen Kräutern und vier Eßlöffeln voll feinstem Provencer=Oel in einem plat à sauté eingerichtet und auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet, welches jedoch mit besonderer Sorgfalt geschehen muß, damit ja die feinen Kräuter sich nicht anlegen und dadurch einen Brandgeschmack erhalten. Beim Anrichten werden die Coteletten sehr rein entfettet, der Saft einer Zitrone und zwei Anrichtlöffel voll sauce espagnole dazu gethan, zusammen nochmals aufgekocht und dann in einer Ragout=Schale angerichtet.

554. Kalbs=Coteletten mit Sardellen. Côtelettes de veau à la Cracovie.

Die nöthige Anzahl schön bereiteter Kalbs=Coteletten werden mit Sardellen, kleinen Essiggurken (cornichons) und geräuchertem weichgekochten Schinken gespickt, sodann mit Zitronensaft, grüner Petersilie, Schalotten, etwas feinen Kräutern und einem Eßlöffel voll feinsten Oels einige Stunden marinirt, hierauf weich gedünstet, schön glacirt und im Kranze mit in klarer Butter hellgebackenen Brodscheiben, welche die Form und Größe der Coteletten haben, angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine gut bereitete Sardellen=Sauce. (Siehe Abschnitt 2 Abth. 2, von den kleinen Saucen.)

555. Gefüllte Kalbs=Coteletten. Côtelettes de veau farcies en poires.

Von zwei mürbe gelegenen recht weißen Kalbs=Carrés werden schöne Coteletten geschnitten, inwendig gespalten, sodann mit einer Geflügels=Farce, unter die man feingehackte Trüffeln gemengt hat, gefüllt, mit Zwirn zugenäht und so ihnen die Form einer Birne gegeben. Sodann werden sie in eine passende Casserolle geordnet, in der Braise weich gesotten, dann schön mit blonder Glace, in welcher etwas Krebsbutter ist, glacirt und im Kranze



aufrechtstehend angerichtet. In der Mitte wird mit Geflügelbrühe dick gekochter Reis erhaben angerichtet und dieses mit einer sauce tomate maskirt.

556. Kalbs-Coteletten mit Beschamel auf Wiener Art.
Côtelettes de veau à la Viennaise.

Von zwei schönen, weißen und mürbe gelegenen Kalbs-Carrés werden schöne Coteletten geformt und diese sodann mit guter, frischer Butter, fein geschnittenen Champignons, Schalotten und Petersilie nebst dem nöthigen Salze weich und kurz gedünstet. Hierauf gießt man auf ein anderes, flaches Geschirr frische Butter, überzieht die Coteletten, nachdem sie zuvor kalt geworden und von allen Seiten mit den fines herbes und ihrem Fond bestrichen wurden, mit dicker und mit einigen Gelbeiern gebundener Beschamel auf beiden Seiten, bestreut sie mit feinen, weißen Semmelbröseln und rangirt sie nebeneinander in dem mit Butter ausgestrichenen Plafond, beträufelt sie mit etwas Krebsbutter und läßt sie im Ofen eine schöne Farbe nehmen. Sie werden hübsch im Kranze angerichtet, die Rippchen mit kleinen Papier-Manschettchen besteckt und eine sehr kräftige, klare Jus extra beigegeben.

557. Gebackene Kalbs-Coteletten mit Parmesankäse.
Côtelettes de veau frites à la Parma.

Die Coteletten werden, wie die vorhergehenden, mit fines herbes und frischer Butter weich und kurz gedämpft, dann von allen Seiten mit derselben bestrichen und kalt gestellt. Ferner wird ein halbes Pfund Mailänder Reis rein belesen, gewaschen, dann mit guter Bouillon, etwas Muskatnuß, Salz und einem Stückchen rohen Schinken weich und dick gekocht; derselbe wird nun mit dem Gelben von drei Eiern und sechs Loth geriebenem Parmesankäse gut verrührt und die Coteletten genau von allen Seiten, daß die Rippchen jedoch hervorstehen, damit eingehüllt. Hierauf werden einige Eier mit etwas Salz gut abgeschlagen, die Coteletten darin eingetaucht, abgetropft und gut mit fein geriebenem weißen Mundbrode, unter welches man noch etwas geriebenen Parmesankäse gemengt hat, panirt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie schön lichtbraun aus heißer Backbutter ausgebacken, die Rippchen mit Papier-Manschettchen besteckt, aufrechtstehend angerichtet, und eine gute Jüs mit etwas Tomat-Püree gut verrührt extra beigegeben.

558. Kalbs-Coteletten à la maréchal. Côtelettes de veau à la maréchal.

Die nöthige Zahl schöner, zarter Kalbscoteletten werden gehörig gesalzen, dann mit klarer, frischer Butter, unter welche man einige rohe Eigelb gerührt hat, eingetaucht, mit geriebenem, weißen Mundbrode panirt und mit klarer Butter auf beiden Seiten lichtbraun gebraten. Sie werden im Kranze angerichtet, darüber kömmt eine in bester Eigenschaft bereitete, recht rein ausgekochte, klare Orangen-Sauce, wozu der aus den Abgängen von den Coteletten gezogene Fond verwendet wird.

559. Braun gedünstete Coteletten. Côtelettes de veau à l'Espagnole.

Sie werden im Fleische etwas dicker gehalten, leicht geklopft, gesalzen und mit Butter, einigen Zwiebel-Scheiben, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt und einem Stück rohen, mageren Schinken eingerichtet. Hierauf läßt man sie auf beiden Seiten lichtbraun anbraten, gießt sodann eine halbe Maß gute Consommé und ein Glas weißen Wein dazu und läßt sie so auf Kohlenfeuer weich dünsten. Wenn dieß erreicht ist, werden die Coteletten in ein anderes Geschirr gelegt, der zurückgebliebene Fond mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht, rein entfettet, mit einem Quart sauce espagnole zu den Coteletten gegossen und mit diesen nochmals aufgekocht. Vor dem Anrichten kann der Saft einer Zitrone dazu gepreßt werden.

560. Gespicktes Kalbsrippenstück mit Tomate-Sauce. Carré de veau piqué à la sauce tomate.

Von einem schönen Kalbsrippenstück wird alle Haut abgelöst, die Rippen in der Länge gleich abgehackt, sodann mit weißem Luftspeck schön gespickt, dann gehörig gesalzen, in eine irdene Schüssel gelegt und mit dem Safte einer Zitrone, einem Glas weißem Weine, etwas ganzer Petersilie und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel einige Stunden marinirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird es an einen Vogelspieß gesteckt, dieser an einen großen festgebunden und bei schnellem Feuer gebraten. Vor dem Abziehen wird es gut mit verdünnter Glace bestrichen und über eine gut bereitete sauce tomate angerichtet. Ferner erscheint dieses gespickte Kalbsrippenstück als

561. Gespicktes Kalbsrippenstück mit Sauerampfer-Püree. Carré de veau piqué à la purée d'oseille.

562. Gespicktes Kalbsrippenstück mit eingemachten Gurken. Carré de veau piqué aux concombres.

563. Gespicktes Kalbsrippenstück mit saurer Rahm-Sauce. Carré de veau piqué, sauce à la crême aigre.

Das Rippenstück wird jedesmal, gespickt, im Safte am Spieß gebraten, sodann schön glacirt, in Rippchen zertheilt und wieder in seiner natürlichen Form über die bezeichnete Sauce, dem Ragout oder Püree angerichtet.

564. Kalbslendenstücke mit braunem Ragout.
Filets mignons de veau à la financière.

Dieser zarte Fleischtheil liegt unter der Niere gegen den Rückgratknochen hin, und ist bei größeren Kälbern gegen sechs Zoll lang. Derselbe wird behutsam ausgelöst, dann mit dem Cotelettemesser etwas breit geschlagen, alles Faserige und die Haut davon abgelöst, nett zugeschnitten und sodann fein gespickt. Wenn nun die nöthige Anzahl dieser zarten Fleischtheile so beendet sind, werden sie in einer Schwung-Casserolle, plat à sauté, mit zerlassener, frischer Butter, nachdem sie zuvor gesalzen sind, eingerichtet und mit angebrachter Gluth von oben und unten langsam gedünstet. Wenn dieselben nun weich sind und in ihrer eigenen Glace liegen, wird der Deckel davon abgenommen, die Filets schön glacirt und einige Minuten in eine Backröhre oder Backofen, damit sie die allenfalls noch nöthige Farbe annehmen, gestellt; hierauf nochmals glacirt und im Kranze auf einer runden Schüssel, die mit Brodcroutons schön garnirt ist, angerichtet. In ihre Mitte kommt ein in bester Eigenschaft bereitetes, geschmackvolles Kleinragout à la financière, welches im Abschnitt 7 bei den kleinen Ragouts zu finden ist.

565. Kalbslendenstücke mit Schnepfen-Püree.
Filets mignons de veau à la purée de bécasses.

Diese werden den vorhergehenden gleich gespickt und eingerichtet, jedoch während des Dünstens ein Glas Madeira-See nach und nach dazu gegossen. Vor dem Anrichten werden sie nochmals schön glacirt, dann im Kranze auf eine Platte, die Spitzen nach unten, dressirt und in die Mitte ein Püree von Waldschnepfen gegeben; der Fond von den Filets wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht, sehr rein entfettet, dann zu einer Demiglace eingekocht und im letzten Augenblicke über das Püree gegossen.

566. Turban von Kalbslendenstücken. Grenade de filets mignons de veau.



Sechs Stück schöne Kalbslendenstücke werden in der Breite, der Länge nach, in ganz gleiche Theile von einander geschnitten, diese dann leicht etwas flach geschlagen, alle in ganz gleiche, recht egale Stücke zugeschnitten, dann

vier Stücke davon recht schön fein gespickt, wieder vier mit recht schwarzen Trüffeln, die in dünne Scheiben geschnitten worden sind, eingelegt, ebenso die letzten vier mit recht rother, weich gekochter, geräucherter Ochsenzunge bigarirt und dann zugedeckt bei Seite gestellt. Hierauf wird von feiner, jedoch haltbarer Geflügel=Farce ein zwei Zoll hoher und fingerdicker Kranz auf eine flache Schüssel dressirt, um welchen, nachdem er zuvor mit Ei angestrichen wurde, die Kalbslenden=Stücke abwechselnd, die Spitzen nach oben, in schöner Ordnung herum leicht angedrückt werden. In der Mitte wird ein abgeriebenes, ganzes Mundbrod eingelegt, alle Lendenstücke mit dünnen Speckscheiben belegt, das Ganze mit einer runden Papierscheibe, die mit Butter bestrichen wurde, überdeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen Backofen oder eine Bratröhre gestellt und langsam gar gemacht. Sobann wird das Brod herausgenommen, alles Fett rein hinweggethan, von außen mit verdünnter Glace schön glacirt und in die Mitte ein kleines Ragout von Trüffeln, Kalbsbrieschen, Champignons und Hahnenkämmen gegeben. Oben darüber kann ein schön gespicktes, glacirtes Kalbsbrieschen gelegt werden.

567. Eine Provençale von Kalbslendenstücken.
Une Provençale de filets mignons de veau.

Zehn bis zwölf Kalbslendenstücke werden rein zugeschnitten, alles Häutige abgelöst, in jedem der Länge nach fingerbreit von einander schräge Einschnitte gemacht, in jedem solchen eine Zwiebelscheibe gesteckt und sodann mit feinstem Provenceröl in einer Schwung=Casserolle (plat à sauté) nebst dem nöthigen Salze und etwas feinem, weißen Pfeffer eingerichtet. Hierauf werden sie auf Kohlenfeuer gesetzt, wo man sie auf beiden Seiten leicht Farbe nehmen läßt. Sodann wird das Oel abgegossen, einige Löffel guter Kalbs=Fond und ein Stück Glace dazu gethan und mit diesem auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet, wo man die Filets von Zeit zu Zeit öfters mit ihrem Fond begießen muß. Beim Anrichten werden sie im Kranze auf eine Schüssel angerichtet, mit zerlassener Glace nochmals schön glacirt, der zurückgebliebene Fond, im Falle er zu dick sein sollte, mit etwas guter Fleischbrühe verdünnt, nochmals aufgekocht, der Saft einer Zitrone dazu gedrückt und in die Mitte der Kalbslendenstücke gegossen.

568. Kalbslendenstücke mit Malaga=Wein.
Filets mignons de veau au vin de Malaga.

Für eine Schüssel für zwölf Personen werden zwölf Kalbslendenstücke genommen, diese sauber zugeschnitten, dann schön fein gespickt, leicht gesalzen, in einer mit Butter bestrichenen plat à sauté eingerichtet, mit einer halben Bouteille gutem Malaga begossen und über starker Kohlengluth eingedämpft, wo man sie öfters begießen und die Gluth auf dem Deckel gut unterhalten muß. Wenn dieselben nun in ihrem Safte gar geworden sind, werden sie mit zerlassener Glace bestrichen und einige Minuten in eine Backröhre gestellt, damit sie abtrocknen und das Gespickte kraus hervortritt; sie wer-

den nochmals leicht glacirt, im Kranze angerichtet, der zurückgebliebene Fond wird sehr rein entfettet, mit einem Glas Malaga-Wein und einem halben Quart guter sauce espagnole aufgekocht, durch ein Haartuch gepreßt und kochendheiß in die Mitte der Filets gegossen.

569. Kalbslendenstücke nach Pompadour. Filets mignons de veau à la Pompadour.

Zwölf kleine Kalbslendenstücke werden, den vorhergehenden gleich, von allem Häutigen und Faserigen befreit, sauber gespickt und über mit dünnen Speckscheibchen belegte, becherartig geschnittene gelbe Rübenstücke gewunden; das Ende derselben wird mit einem hölzernen Speilchen festgesteckt, sodann in einer mit frischer Butter ausgestrichenen Schwung-Casserolle geordnet, gesalzen und oben mit Speckscheiben bedeckt; eine halbe Stunde vor ihrem Gebrauche werden sie in einen heißen Ofen gestellt und so gar gemacht; sodann wird der Speck abgenommen, die Lendenstücke mit zerlassener Glace bestrichen und wieder einen Augenblick in den Ofen gestellt, damit die Glace trocknet, das Gespickte schön hervortritt, welches dem Ganzen ein schönes Ansehen gibt. Das Speilchen, wie auch die gelben Rüben, werden nun herausgezogen, dann auf einen andern Plafond gestellt und in jedes nach der Größe der inneren Runde ein ausgestochenes und in klarer Butter gelb gebackenes Brodscheibchen, welches ihnen als Boden dient, eingepaßt. Sie werden sodann mit einem kräftigen Feinragout (Salpikon), welches aus würfelicht geschnittenen Trüffeln und Gänselebern bereitet wurde, gefüllt, dann in der Mitte eines jeden noch ein schöner, rund gedrehter Champignon oder statt diesem schöne Krebsschweifchen gelegt und sodann im Kranze über ein recht weißes, mit Geflügel-Glace bis zum feinsten Wohlgeschmack gehobenes Champignons-Püree angerichtet. Es braucht nicht gesagt zu werden, daß dieses feine Gericht eine geübte Hand erfordert, denn es muß sehr rein, einladend und brillant aussehen, denn nur dadurch gewinnt es noch um Vieles an seinem materiellen Werthe.

570. Kalbslendenstücke mit Spinat. Filets mignons de veau aux epinards.

Diese werden ganz den vorhergehenden gleich vollendet, nur daß dieselben statt einem Salpikon mit recht grünem, etwas dick gehaltenem Spinat gefüllt und dann ebenso im Kranze über Spinat angerichtet werden.

571. Kalbslendenstücke mit Sauerampfer-Püree. Filets mignons de veau à la purée d'oseille.

Statt des Spinates wird hier Sauerampfer-Püree genommen.

572. Gespickte Kalbs-Popietten nach Gerard. Popiettes de veau à la Gérard.

Die nöthige Anzahl dieser Fleischstücke werden aus dem zartesten Theil eines mürbe gelegenen Kalbschlegels zwei Finger lang und drei Finger breit geschnitten, mit einem flachen Hanmesser leicht geschlagen, dann mit dem nö-

thigen Salz, dem Safte einer Zitrone, etwas ganzer Petersilie, einigen Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt in einem irdenen Gefäße eine Stunde marinirt. Nach dieser Zeit werden sie von all der Kräutern befreit, auf ein Tuch neben einander gelegt und Messerrückendick mit feiner Geflügel-Farce bestrichen, dann zusammengerollt, die beiden Enden mit kleinen Holzspeilchen durchstochen und hierauf die obere Seite eines jeden fein gespickt. Sodann werden sie in eine passende, am Boden mit Speckscheiben belegte Casserolle geordnet, mit einigen Löffeln voll guter Geflügel-Braise begossen und eine Stunde lang auf Kohlenfeuer weich gekocht. Hierauf werden die Popietten aus der Fettbrühe genommen, die Speilchen herausgezogen, die beiden Enden egal zugeschnitten, diese dann mit recht kurz gekochter, brauner Sauce bestrichen und sodann eine Seite mit vorher gekochten und dann recht fein geschnittenen Trüffeln, die andere mit fein geschnittener, geräucherter Zunge, wozu man gewöhnlich den Spitz der Zunge anwendet, bestreut. Nach diesem werden sie schön glacirt und über ein recht kräftig bereitetes Kalbfleisch-Hachis sauber angerichtet. Außen herum werden Butterteigschnitten, Fleurons, garnirt.

573. Kalbs-Popietten, bürgerlich. Popiettes de veau à la bourgeoise.

Diese werden, wie die vorhergehenden, geschnitten, jedoch nicht gespickt und marinirt, sondern sie werden dünn mit Kalbfleisch-Farce bestrichen, zusammengerollt, die Enden mit Holzspeilchen befestigt und an einen Vogelspieß gesteckt, dieser wird dann an einem größeren festgebunden und die Popietten eine halbe Stunde vor dem Anrichten schnell gebraten; wenn dieselben bald fertig sind, werden sie gehörig gesalzen und mit feinem, braunen Reibbrode besät und noch einige Minuten gebraten. Sodann werden sie vom Spieße genommen, sauber angerichtet und eine kräftige Jüs darunter gegossen.

574. Kalbs-Popietten nach Conti. Popiettes de veau à la Conti.

Diese Kalbspopietten werden, nachdem sie eine Stunde marinirt, abgetrocknet, mit guter Geflügel-Farce, unter welche man etwas fein haschirte Trüffeln gemengt hat, Messerrückendick bestrichen, aufgerollt und dann die beiden Enden mit Holzspeilchen befestigt. Hierauf werden auf der obern Seite eines jeden sechs schräge Einschnitte gemacht, in diese in abwechselnder Schattirung schön geschnittene, gezackte Trüffeln, dergleichen recht rothe, geräucherte Ochsenzungen und recht grüne Cornichonsblättchen gesteckt, eine jede Popiette dann mit einer Speckscheibe bedeckt und dann wieder in ein mit Butter bestrichenes, weißes Papier eingehüllt, um welches noch ein Faden im Kreuze zusammengebunden wird. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie in einer gutschließenden, flachen Casserolle geordnet, mit einer guten Geflügel-Braise (Fettbrühe) fingerdick übergossen, zugedeckt und auf Kohlenfeuer eine Stunde lang langsam gesotten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie herausgenommen, Papier und Speck abgelöst, auf einen Plafond gelegt, etwas Fettbrühe darunter gegossen und einige Minuten in eine Backröhre zum Abtrocknen gestellt, nachdem werden sie mit ganz blonder Glace dünn, damit die Farben nicht bedeckt werden, glacirt und in

schöner Ordnung auf eine flache Schüssel angerichtet; in die Mitte wird ein Püree von Champignons, Trüffeln oder auch ein Wildgeflügel-Püree gegeben; außen um die Popietten herum werden Fleurons garnirt.

575. Gespickte Kalbsbriesen (Milchner, Drüsen).
Ris de veau piqués glacés.

Zwölf Stück der schönsten und besten Exemplare dieser drüsenartigen Fleischtheile werden einige Stunden lauwarm gewässert, dann mit frischem Wasser auf einen brennenden Windofen gestellt und einige Minuten bis sie etwas fest geworden, oder dem Drucke des Fingers leicht widerstehen, abgekocht (blanchirt); sodann werden sie mit frischem Wasser abgekühlt, mit einem Tuche abgewischt, sehr rein zugeschnitten und recht schön fein gespickt. Hierauf werden sie in eine mit Butter bestrichene Casserolle nebeneinander eingerichtet, leicht gesalzen, mit einem Quart gutem Kalbsfond begossen und eine halbe Stunde über starkem Kohlenfeuer schnell, bis der Fond auf Glace gefallen oder eingekocht, abgedämpft. Es ist zu bemerken, daß die Kalbsbriesen während des Abdämpfens öfters mit ihrem Fond begossen werden und die Gluth auf dem Deckel gut unterhalten werden muß, damit das Gespickte recht kraus hervortritt. Wenn nun dieselben eine lichtbraune Farbe und ein glänzendes Ansehen erhalten haben, werden sie im Kranze über nachfolgend bezeichnete Unterlagen angerichtet. So erscheinen dieselben als:

576. Gespickte Kalbsbriesen mit Spinat.
Ris de veau piqués aux épinards.

577. Gespickte Kalbsbriesen mit Sauerampfer-Püree.
Ris de veau piqués à la purée d'oseille.

578. Gespickte Kalbsbriesen mit Spargelspitzen.
Ris de veau piqués aux pointes d'asperges.

579. Gespickte Kalbsbriesen mit Pflückerbsen.
Ris de veau piqués aux petits pois.

580. Gespickte Kalbsbriesen mit Champignons-Püree.
Ris de veau piqués à la purée de champignons.

581. Gespickte Kalbsbriesen mit Püree von Chikoree.
Ris de veau piqués à la purée de chicorée.

582. Kalbsbriesen à la St. Cloud. Ris de veau à la St. Cloud.

Die nach der Zahl der Personen nöthigen, gut abgewässerten, hierauf steif gekochten Kalbsbriesen werden im frischen Wasser abgekühlt, sauber zugeschnitten und dann in der Oberfläche mit egal geschnittenen Nägeln, Stiften, aus recht schwarzen Trüffeln in der Runde sauber, daß dieselben etwas vorstehen, gespickt. Sie werden hierauf in eine dazu geeignete, flache Casserolle nebeneinander gelegt, mit einer guten Geflügel-Braise (Fettbrühe)

übergossen, mit einer runden Papierscheibe gedeckt und sodann eine halbe Stunde vor dem Gebrauche auf Kohlenfeuer langsam gekocht. Beim Anrichten werden sie mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet, dann leicht glacirt und über eine gut bereitete sauce tomate im Kranze angerichtet. Zwischen jedes Brieschen kömmt ein aus weißem Brode geschnittener und in Krebsbutter rothgelb gebackener Hahnenkamm.

583. Kalbsbriesen nach Conti. Ris de veau à la Conti.

Die recht weiß gewässerten, sodann abblanchirten Kalbsbriesen werden oval rund zugeschnitten, dann mit recht schwarzen vorher abgekochten Trüffeln fein gespickt. Nach diesem werden sie, wie die Vorhergehenden, in der Geflügel-Braise weich gesotten, beim Anrichten auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, leicht mit zerlassener Glace bestrichen und im Kranze auf einer flachen Schüssel angerichtet. Die Abgänge der Trüffeln werden fein geschnitten, mit einem Stückchen Glace und etwas Madeira-See kurz gedünstet, die nöthige braune Sauce (sauce espagnole) dazu gegossen, zusammen nochmals aufgekocht, die Sauce gehörig gesalzen und kochendheiß in die Mitte der Kalbsbriesen gegossen.

584. Kalbsbriesen mit einem Ragout Toulouse. Ris de veau piqués à la Toulouse.

Die Kalbsbriesen werden den vorhergehenden gleich zubereitet, fein gespickt, weich gedämpft, schön glacirt und über einem in bester Eigenschaft bereiteten Klein-Ragout Toulouse (ragoût à la Toulouse), wie dieses im Abschnitt 7 dieses Buches angegeben ist, angerichtet.

585. Eingemachte Kalbsbriesen in einem Reisrand. Ris de veau à la poulette en bordure de riz.



Die gut abgewässerten, dann abblanchirten Kalbsbrieschen werden jedes in vier Theile geschnitten, dann nebst einem Stückchen frischer Butter, einer Zwiebel, einem Bouquetchen Petersilie und etwas Salz über dem Feuer geschwungen. Hierauf wird die nöthige weiße Sauce (coulis blanc) und etwas Geflügelbrühe dazu gegossen und über dem Windofen schnell gar gekocht. Sie werden dann mit einem Schaumlöffel aus der Sauce genommen, in eine andere Casserolle gelegt, die Sauce bis zur gehörigen Dicke eingekocht

sodann wird dieselbe mit einer Liaison (Bindungsmittel) von vier Eigelb legirt, mit dem Safte einer Zitrone und einem Stückchen Glace nebst dem nöthigen Salz noch im Geschmack gehoben, durch ein Haartuch über die Kalbsbriesen gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Gleichzeitig hat man ein halbes Pfund Reis belesen, gewaschen und mit Fleischbrühe, dem nöthigen Salz, Muskatnuß und einer ganzen Zwiebel, in die man eine Gewürznelke eingedrückt hat, weich und dick eingekocht; der Reis wird sodann, nachdem man die Zwiebel hinweggethan hat, mit zwei Eigelben gut verrührt und davon auf einer flachen Schüssel ein drei Finger breiter Rand, Streif, dressirt, dem man von außen jede beliebige schöne Form geben kann; hierauf wird derselbe gut mit zerlassener Butter bestrichen und in einem heißen Ofen oder Backrohr lichtbraun gebacken. Beim Anrichten wird dieser Reisrand etwas ausgehöhlt und das Kalbsbriesen-Ragout recht heiß in die Mitte gefüllt; oben darauf können Geflügelklößchen, die mit fein ausgestochenen Trüffeln schön garnirt sind, und recht weiß abgedämpfte Champignons garnirt werden.

586. Gratin von Kalbsbriesen. Gratin de ris de veau.

Sechs Stück schöne Kalbsbriesen werden, nachdem dieselben weiß gewässert, abblanchirt und mit frischem Wasser wieder abgekühlt sind, in messerrückendicke Scheibchen geschnitten und sodann mit fein geschnittenen Trüffeln, Petersilie, Champignons, Schalotten, von jedem ein kleiner Eßlöffel voll, in einer Schwung-Casserolle mit einem Stück frischer Butter geordnet, gesalzen und auf Kohlenfeuer eine halbe Stunde langsam, damit die Kräuter nicht braun werden, gedämpft. Ebenso wird eine Koch-Farce bereitet. (s. Abschn. 5 von den Fareen). Hierauf wird eine flache Schüssel mit Butter bestrichen, ein Theil der Farce im Kranze darauf gestrichen, auf diesen ein Theil der weichgedämpften Kalbsbriesen mit ihren Kräutern gethan, dann wieder mit Farce überstrichen, dann wieder Briesen, und zuletzt wird Farce darüber gestrichen, daß die Kalbsbriesen ganz mit diesen eingehüllt und das Ganze auf der Schüssel einen drei Finger hohen Rand bildet. In die Mitte desselben wird ein abgeriebenes Mundbrod, welches nach der Größe des inneren leeren Raumes zugeschnitten wurde, gethan, die Kalbsbriesen mit dünnen Barden von weißem Luftspeck belegt, und über dem Ganzen noch eine runde Papierscheibe, die mit Butter bestrichen ist, gedeckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in einen nicht heißen Backofen gestellt und langsam gebraten. Wenn man es zu Tisch gibt, wird das Brod herausgenommen, das Gratin rein von allem Fett geschieden und in der Mitte ein Salpikon von Kalbsbriesen, Champignons und geräucherter Zunge gefüllt.

587. Kalbsbriesen in Papilloten. Ris de veau en papillotes.

Die Kalbsbriesen werden je nach ihrer Größe in drei oder vier flache Theile geschnitten und den vorhergehenden gleich, mit den feinen Kräutern weich gedünstet. Wenn diese kalt sind, werden unter die Kräuter einige Löffel voll feine Geflügel-Farce oder Koch-Farce gerührt und wie die

Kalbs-Coteletten in Papierherzchen eingehüllt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Roste langsam gebraten und sogleich zu Tisch gegeben.

588. Epigramm von Kalbsbriesen. Epigramme de ris de veau.

Die abgewässerten, blanchirten und in frischem Wasser abgekühlten Briesen werden, jedes in zwei Theile, ovalrund zugeschnitten und diese in drei gleiche Theile getheilt. Die schönsten davon werden fein gespickt und wie die vorhergehenden gespickten Briesen eingerichtet; der zweite Theil wird mit einer Geflügelfettbrühe (Braise) begossen; der dritte Theil wird mit Eiern und Butter und fein geriebenem weißen Reibbrode panirt und mit klarer Butter in einer Schwung-Casserolle (plat à sauté) eingerichtet; es ist zu bemerken, daß zu einer Schüssel für zwölf Converts wenigstens achtzehn solche Stücke erforderlich sind. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden nun die Briesen, die gespickten, in ihrer Glace schön glacirt, gar gemacht, ebenso die in der Braise recht weich gekocht und endlich die panirten lichtbraun geröstet. Sie werden nun abwechselnd im Kranze auf einer flachen Schüssel, die mit Brodkrusten (Croutons) besetzt ist, jedesmal ein gespicktes, dann ein weißes, welches aber durch eine legirte gelbe Sauce gezogen werden muß, dann ein panirtes und so fortlaufend angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein Klein-Ragout von Champignons, Hahnenkämmen und Geflügelklößchen oder auch ein Püree von Champignons.

589. Kalbsbriesen an Silberspießchen. Attellettes de ris de veau.

Die nöthige Anzahl gut gewässerter, abblanchirter Kalbsbriesen werden in einer Geflügelbrühe (Braise) treffend weich gekocht, dann, wenn dieselben kalt sind, in Viertelszoll dicke und einen Zoll große Carreaux geschnitten; ebenso in derselben Größe und Dicke werden die nöthigen Stücke aus einer weichgekochten geräucherten Ochsenzunge geschnitten und sodann jedes für sich auf einem Teller, zugedeckt, bei Seite gestellt. Hierauf wird eine kräftige Aufleg-Sauce, wie diese im Abschnitt 2 Abtheilung 2 angegeben ist, bereitet; mit dieser Sauce werden nun die Stückchen, jedes für sich, geschwungen, so zwar, daß jedes mit derselben maskirt, jedoch ganz geblieben ist. Sie werden sodann, jedesmal ein Brieschen, dann ein Stückchen Zunge, an silberne Spießchen gesteckt, so daß daraus drei Zoll lange Würstchen entstehen; diese werden dann außen von allen Seiten mit der Sauce überstrichen und mit fein geriebenem weißen Reibbrode besät. Wenn nun dieselben alle so vollendet sind, werden sie mit klarer Butter begossen und nochmals mit Brod bestreut, hierauf eine halbe Stunde vor dem Anrichten über stark mit Butter bestrichenen Bögen Papier auf dem Roste auf allen Seiten über schwachem Kohlenfeuer gebraten. Es ist zu bemerken, daß ihre äußere Kruste nirgends beschädigt werde, damit die Sauce nicht durchdringen kann und daß die Attelletten auf allen vier Seiten eine lichtbraune Farbe haben. Sie werden übereinander schön angerichtet und eine sehr kräftige klare Jüs eigens beigegeben.

590. Kalbsbriesen in Papierkästchen. Ris de veau en petites caisses.

Die Kalbsbriesen werden in einer guten Braise (Fettbrühe) körnig weich gekocht, dann in Scheibchen geschnitten und mit drei Eßlöffeln voll feinen Kräutern (fines herbes) und einem Stück frischer Butter und Salz über dem Feuer geschwungen. Sodann werden sie mit einer feinen Kochfarce sammt ihren Kräutern in kleine papierene Kästchen eingefüllt, mit einem Stückchen Speckscheibe gedeckt und auf einen Plafond gethan. Eine halbe Stunde, ehe sie zu Tisch kommen, werden sie im Ofen langsam gebraten, der Speck dann abgenommen, und auf jeden ein Eßlöffel voll Demi-Glace gegossen und sogleich servirt. Ebenso werden sie auch in eine große Papier-Kapsel, wie auch in einen Teigrand gefüllt. Die Zeit des Backens muß jedoch verlängert werden.

591. Gebackene Kalbsbriesen auf deutsche Art. Ris de veau panés à l'Allemande.

Die einige Minuten steif gekochten Kalbsbriesen werden, nachdem sie im frischen Wasser abgekühlt sind, auf ein Tuch gelegt, in der Mitte durchgeschnitten, dann gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann werden sie, wenn sie eine Stunde gestanden haben, auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet; dann läßt man ein Viertelpfund frische Butter klar werden und gießt diese durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle, rührt das Gelbe von zwei Eiern dazu, taucht jedes Bries ein, besät es vor allem mit feinem weißen Brode und ordnet sie in eine mit klarer Butter ausgestrichene Schwung-Casserolle (plat à sauté). Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten lichtbraun gebacken und im Kranze über recht grün gekochten Spinat, Püree von Sauerampfer, Pflückerbsen oder jungen gelben Rüben angerichtet.

592. Kalbsbriesen in Muscheln. Ris de veau en capisautis.

Die Kalbsbriesen werden, nachdem sie weiß gewässert und abblanchirt sind, in einer guten Kräuter-Marinade mit einem Glas weißen Wein körnig weich gekocht, und nachdem sie in dieser wieder kalt geworden sind, werden sie feinblätterig geschnitten und mit einem Eßlöffel voll feinen Kräutern (fines herbes) und einem Stückchen frischer Butter nochmals einige Minuten über dem Feuer geschwungen. Sodann läßt man ein Stückchen frische Butter heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu und passirt dieß einige Minuten; es wird sodann mit der rein entfetteten und durch ein Haartuch geseihten Marinade, worin die Kalbsbriesen gekocht wurden, angerührt und über dem Feuer zu einer etwas dickfließenden Sauce eingekocht, welche mit dem Gelben von vier Eiern legirt, gehörig gesalzen, mit dem Safte einer Zitrone und einem Stückchen Glace im Geschmack gehoben und durch ein Haartuch über die Kalbsbriesen gepreßt wird. Sodann werden diese Briesen in Muscheln gefüllt, mit fein gestoßenem braunen Brode besät, mit Krebsbutter beträufelt und über Salz auf ein flaches Geschirr gestellt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in einen schon abgekühlten Ofen gestellt und langsam, ohne daß sie jedoch kochen dürfen, erwärmt.

593. Croquetten von Kalbsbriesen. Croquettes de ris de veau.

Sie werden den Vorhergehenden gleich in der Marinade weich gesotten, dann, nachdem sie wieder kalt geworden sind, werden sie fein würfelicht geschnitten und mit der nöthigen, dick eingekochten, sodann mit dem Gelben von vier Eiern legirten und mit etwas Zitronensaft im Geschmack gehobenen Sauce in genaue Verbindung gebracht. Von dieser Masse werden nun fingerlange und zolldicke Croquetten geformt, diese in feinem weißen geriebenem Mundbrode gewendet, dann nochmals in mit etwas Salz abgeschlagene ganze Eier getaucht, abgetropft und nochmals gut mit Brod besät. Sie werden kurz vor dem Anrichten aus heißer Backbutter, Schmalz, lichtbraun gebacken und dienen als Beilage zu jedem feinen Gemüse, wie auch als Garnitur über Hachis und Blanquets.

594. Kalbsbriesen mit Makaroni auf Mailänder Art. Riz de veau aux macaronis à la Milanaise.

Die Kalbsbriesen werden fein gespickt und zum Dämpfen in eine flache Casserolle eingerichtet. Ferner wird von Karolinen-Reis, der mit Geflügel-Bouillon weich und dick eingekocht wurde, auf einer flachen Schüssel ein zwei Zoll hoher und anderthalb Zoll breiter Rand dressirt, in welchem außen herum rund ausgestochene Stückchen von geräucherter, recht weich gekochter Ochsenzunge eingedrückt werden und der sodann, zugedeckt, warm gestellt wird. Die Kalbsbriesen werden nun mit Kalbsfond und einem Stückchen Glace weich gedämpft, schön glacirt und über dem Reisrand im Kranz angerichtet. In ihre Mitte kommen Makaroni, auf italienische Art zubereitet, welche noch mit einem Püree tomate begossen werden. Es ist zu bemerken, daß der Reisrand, die Makaroni, wie auch das Abdampfen der Briesen im Einklang mit der Tafelstunde erst ausgeführt werden darf.

595. Gedämpfte Kalbsnuß auf bürgerliche Art. Noix de veau à la bourgeoise.

Dieser zarte dicke Fleischtheil liegt an der inneren Seite des Schlegels und nimmt den Raum vom Kniekochen bis zum Schlußbein ein. Dieser Theil, im technischen Ausdrucke die Nuß, wird nun sammt dem auf der Oberfläche befindlichen Kalbsenter (tétine) bis zum Knochen hinab aus dem Schlegel geschnitten, mit einem Tuch rein abgewischt und sodann mürbe geklopft. Hierauf wird die Kalbsnuß gehörig gesalzen, mit etwas wenig feinem Pfeffer bestreut und in ein passendes Geschirr mit einem Stück Butter, einigen Speckscheiben, zwei weißen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürznelken eingerichtet und mit angebrachter Gluth von unten und oben, bis dieses Fleischstück in seiner eigenen Glace liegt und von oben eine glänzende lichtbraune Farbe hat, weich und kurz gedämpft, wobei die Kalbsnuß während der Zeit öfters mit ihrem

eigenen Fond begossen und die Gluth auf dem Deckel fortwährend unterhalten werden muß. Sie wird hierauf auf eine Schüssel angerichtet, der zurückgebliebene Fond mit etwas Fleischbrühe verdünnt, während des Aufkochens von den Seiten losgemacht, durchgeseiht, sodann rein entfettet und diese Essenz heiß unter die noix de veau gegossen.

596. Gespickte Kalbsnuß. Noix de veau piquée glacée.

Eine sammt dem Euter (têtine) aus einem mürbe gelegenen Kalbsschlegel geschnittene Kalbsnuß wird auf der Oberfläche sehr rein und glatt bis zum Euter hin abgehäutet, dann zwischen einem Tuche auf dem fleischigen Theile mit einem Cotelettemesser etwas breit geschlagen, oval rund zugeschnitten und sodann fein und dick gespickt. Hierauf wird dieselbe leicht gesalzen und in eine mit Butter bestrichene Casserolle, die noch mit einigen Speckbarden, einem Stück rohen mageren Schinken, einigen Scheiben spanischer Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem halben Lorbeerblatt, einigen weißen Pfefferkörnern und zwei Gewürznelken belegt ist, eingerichtet und so wie die vorhergehende mit angebrachter Gluth von unten und oben eine Viertelstunde gebraten, dann mit einem Schöpflöffel Consommé begossen und durch öfteres Begießen weich gedämpft. Hierauf wird die Kalbsnuß noch eine Viertelstunde ohne Deckel in ein heißes Bratrohr gestellt, damit sich der Speck färbt und durch das öftere Begießen mit dem Fond diese eine glänzende lichtbraune Farbe erhält. Dieselbe wird sodann auf einer passenden Schüssel angerichtet und mit der Essenz, die man mit etwas Consommé verdünnt, nochmals aufgekocht, durchgegossen und sodann rein entfettet hat, begossen, und sogleich zu Tisch gegeben.

597. Gespickte Kalbsnuß mit einem Ragout Monglas. Noix de veau piquée glacée à la Monglas.

Die vorhergehende gespickte, weich gedämpfte und schön glacirte Kalbsnuß wird auf einer mit Brodkrusten besetzten Schüssel (bordure de croutons) über ein in bester Eigenschaft bereitetes Ragoût à la Monglas angerichtet.

598. Gespickte Kalbsnuß mit einem Ragout Financier. Noix de veau piquée glacée à la financière.

Die schön gespickte, weich gedämpfte und glacirte Kalbsnuß wird über ein Ragoût financier, wie dieses im Abschnitt 7 genau angegeben ist, angerichtet; die Schüssel muß ebenfalls mit einer Bordüre von Brod besetzt sein.

599. Gespickte Kalbsnuß auf Neapolitanische Art. Noix de veau piquée à la Napolitaine.

Ein halbes Pfund ächte italienische Makaroninudeln werden mit etwas Salz und einem Stückchen frischer Butter in's kochende Wasser gethan und langsam zwanzig Minuten gekocht. Sodann werden sie in einen Durchschlag geschüttet und gut abgetropft und dann die Hälfte davon in eine Casserolle

gethan, über welche man ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäse, etwas fein gestoßenen weißen Pfeffer, ein Viertelpfund sehr frische Butter in kleinen Stückchen nebst zwei Ragoutlöffeln voll weißer Sauce und ebensoviel Rindfleischjüs gibt; auf diesen kömmt die zweite Hälfte der Makaroni-Nudeln, wieder ein Viertelpfund geriebener Parmesankäse und die nämliche Quantität Butter, dann etwas Jüs und weiße Sauce. Hierauf werden sie über dem Windofen geschwungen und gut melirt, dann gehörig assaisonnirt und auf einer runden Schüssel erhaben angerichtet. Ueber diese legt man die schön gespickte, weich gedämpfte und glänzend lichtbraun glacirte Kalbsnuß, welche noch mit ihrer eigenen Essenz, welche rein entfettet wurde, übergossen wird.

600. Marinirte Kalbsnuß. Noix de veau à la gensd'arme.

Die gut mürbe gelegene, dann gespickte Kalbsnuß wird in eine irdene Schüssel gelegt und mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einigen Schalotten, etwas grüner Petersilie, dem Saft einer Zitrone, einer Messerspitze von feinen dürren Kräutern (herbes secs en poudre), dem nöthigen Salz und drei Eßlöffeln voll feinsten Provencer-Oels gewürzt und vierundzwanzig Stunden unter öfterm Umwenden marinirt. Sie wird hierauf aus ihrer Marinade genommen und zum Dämpfen, wie die vorhergehenden, eingerichtet. Zwei Stunden vor dem Anrichten wird sie weich und in ihrem Fond kurz gedämpft, dann schön glacirt und angerichtet. Eine gut bereitete sauce aux cornichons (2. Abschnitt 2. Abtheilung), wozu die Essenz von der Kalbsnuß verwendet wurde, wird kochendheiß darunter gegossen.

601. Kalbsnuß à la royale. Noix de veau à la royale.

Eine schöne, mürbe gelegene Kalbsnuß wird, nachdem die Oberfläche abgehäutet ist, der Dicke nach in drei gleiche Theile geschnitten, diese dann mit dem Cotelette-Messer leicht geschlagen, gesalzen, und dann jeder Theil fingerdick mit Geflügel-Faree, unter welche einige Eßlöffeln voll Champignons-Püree und ein Viertelpfund klein würfelicht geschnittene Trüffeln gemengt wurden, bestrichen. Diese Theile werden nun wieder übereinandergelegt, so zwar, daß die noix de veau ihre natürliche Gestalt wieder bekömmt; hierauf wird sie auch an den Seiten herum mit Faree dünn überstrichen und die obere Seite mit kleinen Nägeln, von recht schwarzen Trüffeln geschnitten, gespickt. Die Kalbsnuß wird nun in ein Schweinnetz (Crepine), eingeschlagen, in eine gut schließende, passende Casserolle gethan, mit einer halben Bouteille Madeira-See und der nöthigen, guten Braise begossen und sodann auf Kohlenfeuer langsam zwei Stunden weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird sie herausgehoben, auf der obern Seite, wo sie mit Trüffeln gespickt ist, das Netz rein abgelöst, sodann einige Minuten in eine heiße Röhre zum Trocknen gestellt, dann schön glacirt und auf einer flachen Schüssel angerichtet. Außen herum wird ein in bester Eigenschaft bereitetes, geschmackvolles Ragout von Gänselebern und Trüffeln mit einer sauce suprême bereitet, gegeben.

602. Kalbsnuß à la Murat. Noix de veau à la Murat.

Die Kalbsnuß wird in der Mitte nur einmal durchgeschnitten, dann mit Kalbfleisch-Faree, unter die man eine fines herbes von Trüffeln, Champignons und Schalotten nebst etwas Beschamel gerührt hat, stark fingerdick gefüllt, dann wieder in ihre natürliche Form zusammengemacht und in ein Schweinnetz (Crepine) eingeschlagen und wie die vorhergehende in einer guten Braise drei Stunden langsam weich gekocht. Beim Anrichten wird dieselbe einige Minuten in einer heißen Röhre getrocknet, dann schön glacirt und über ein Kleinragout von Geflügelklößchen, Champignons und Hahnenkämmen angerichtet.

603. Kalbsnuß à la Cardinal. Noix de veau à la Cardinal.

Die Kalbsnuß wird, wie die vorhergehende, in der Mitte durchgeschnitten, dann mit einer Geflügel-Farce, die mit Krebsbutter bereitet wurde, gefüllt, außen ebenfalls mit derselben Faree überstrichen, sodann in ein Schweinnetz eingehüllt und in einer Geflügel-Braise langsam weich gedämpft. Beim Anrichten wird dieselbe einige Minuten in einer heißen Röhre abgetrocknet, dann schön glacirt und über ein mit Krebsbutter bereitetes, hochrothes Kleinragout, wozu man Krebsschweifchen, Austern, Geflügelklößchen und Hahnenkämme nimmt, angerichtet.

604. Kalbsnuß mit gefülltem Salat. Noix de veau à la laitue farcie.

Die schön gespickte, sodann gut weich gedämpfte und glacirte Kalbsnuß wird auf einer flachen Schüssel angerichtet und außen herum ein Kranz von gefülltem Kopfsalat, wo man zwischen jedes Stück ein in klarer Butter gebackenes, herzartig geschnittenes, weißes Brodscheibchen legt, angerichtet. Der rein entfettete Fond von der Kalbsnuß wird geseiht, ein Anrichtlöffel voll braune Sauce dazu gethan, zusammen nochmals aufgekocht, rein abgeschäumt und in einer Saucière extra beigegeben.

605. Kalbsnuß auf Jäger-Art. Noix de veau au chasseur royal.

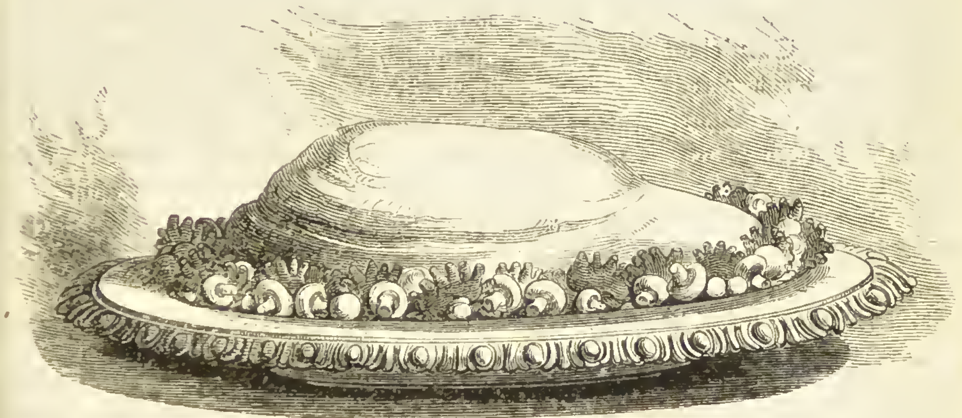
Eine mürb gelegene, schöne Kalbsnuß wird, wie die vorhergehende à la Cardinal, von einander geschnitten, mit einer Feldhühner-Farce fingerdick gefüllt, wie auch mit derselben von außen ganz bestrichen und in ein Schweinnetz eingeschlagen. Dieselbe wird ebenfalls in einer guten Braise gar gedämpft, dann ausgehoben, einige Minuten in einer heißen Bratröhre getrocknet, schön glacirt und über ein Kleinragout von Feldhühner-Klößchen und Champignons mit Zitronensaft abgeschärft, angerichtet.

606. Kalbsnuß mit westphälischem Schinken. Noix de veau à la Westphalie.

Die schön gespickte, weich gedämpfte und glacirte Kalbsnuß wird über eine Unterlage von Westphäler-Schinken, der auf nachstehende Weise bereitet ist, angerichtet.

Von einem Pfunde aus dem besten Theile eines rohen Westphäler-Schinkens wird das Fett abgeschnitten, das Magere in ganz dünne Blättchen geschnitten und diese mit etwas klarer Butter einige Minuten über dem Windofen geschwungen, bis sie warm sind, sodann wird die Butter abgegossen und einige Eßlöffel voll zerlassene Glace darüber gegeben, mit dieser überschwungen und sogleich unter die Kalbsnuß gegeben. Die Essenz von der Kalbsnuß wird losgekocht, durchgeseiht, rein entfettet, mit dem Safte einer halben Zitrone im Geschmacke gehoben und extra beigegeben.

607. Gefüllte Kalbsnuß. Noix de veau à la cuiller, ou à la surprise.



Eine schöne Kalbsnuß wird in einer guten Braise langsam weich gedünstet und sammt dieser kalt gestellt. Hierauf wird dieselbe aus der Braise genommen, rein abgetrocknet, schön zugeschnitten, auf der Oberfläche ein oval runder Einschnitt gemacht, die ganze Decke abgenommen und die Kalbsnuß ausgehöhlt, so zwar, daß an den Wänden ein fingerdicker Rand bleibt. Das herausgenommene Fleisch wird nun nebst zehn bis zwölf Stück in Butter und Zitronensaft abgedämpfter Champignons, einigen Hahnenkämmen feinblätterig (emincirt) geschnitten und in eine Casserolle gethan. Die Essenz von der Kalbsnuß wird nun rein entfettet, durchgeseiht, ein Quart weiße Coulis dazu gethan, über dem Windofen dickfließend unter beständigem Rühren schnell eingekocht, mit dem Gelben von vier rohen Eiern legirt, mit Zitronensaft und dem noch fehlenden Salz angenehm gewürzt, durch ein Haartuch über das Emincé gepreßt, mit welchem nun die Kalbsnuß angefüllt, der Deckel darauf gelegt und nebst etwas Braisen-Fett warm gestellt wird. Beim Anrichten wird die Kalbsnuß auf einer flachen Schüssel angerichtet, schön glacirt und etwas Demi-Glace darunter gegossen.

608. Gespickte Kalbsnuß mit Trüffeln. Noix de veau piquée aux truffes.

Ein Pfund gute Trüffeln, wo möglich Perigord, werden rein gewaschen, geschält, etwas abgerundet, die Abgänge fein hachirt, die Trüffeln selbst aber blätterig geschnitten und sodann mit vier Loth sehr frischer Butter auf einer plat à sauté nebst etwas Salz und Concassé einige

Minuten über dem Windofen geschwungen, sodann ein halbes Quart gute, geklärte, braune Sauce (sauce espagnole), ein Stückchen Glace und etwas Madeira=See dazu gegossen, zusammen nochmals eine Minute gekocht und sogleich auf einer flachen Schüssel, die mit einer Bordure von Brodkrusten versehen ist, angerichtet; darüber wird eine schön gespickte, weich gedämpfte und glacirte Kalbsnuß gelegt.

609. Gespickte Kalbsnuß mit Morcheln. Noix de veau aux morilles.

Die sehr rein ausgewässerten Morcheln werden auf einem Tuch abgetrocknet, dann mit einem Stückchen frischer Butter, einem halben Lorbeerblatt, einer ganzen Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, nebst etwas Salz eine Viertelstunde gedünstet, dann mit einem Quart Rindfleisch=Jüs weich gekocht. Wenn nun dieselben weich und kurz eingedämpft sind, wird ein Quart gute sauce espagnole darüber gegossen und nebst einem Stückchen Glace nochmals aufgekocht, rein abgeschäumt, der Saft einer halben Zitrone dazu gepreßt, gehörig gesalzen und auf einer Schüssel in eine Bordure von Brodkrusten gethan, darüber die weich gedämpfte, glacirte Kalbsnuß.

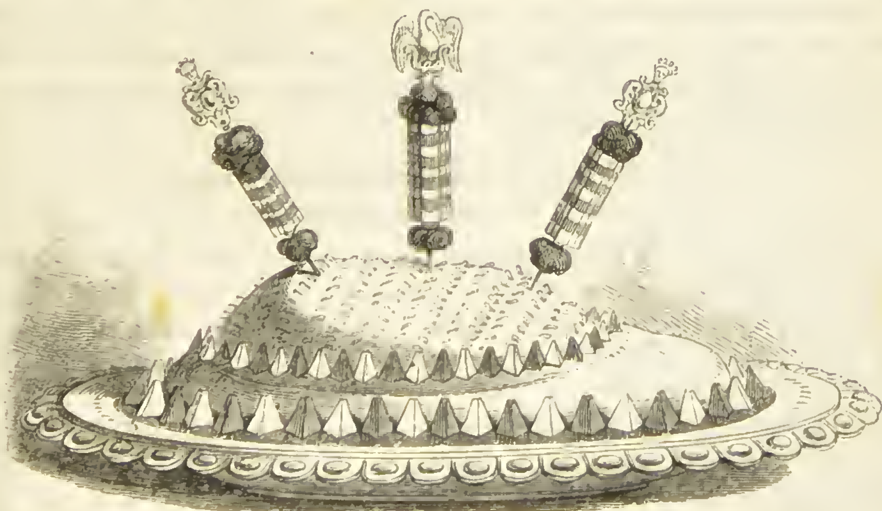
610. Kalbsnuß im Papier. Noix de veau en papillote ou en cartouche.

Eine schöne Kalbsnuß, die einige Tage an einem kühlen Orte mürbe gelegen, wird von ihrem Euter (Têtine) befreit, zwischen ein Tuch gelegt, mürbe geklopft, mit Speck und gekochtem Schinken, welcher mit etwas feinen Kräutern gewürzt ist, nach dem Faden durchzogen und so in einer guten Geflügel=Braise treffend weich gekocht. Wenn nun dieselbe in der Braise wieder kalt geworden ist, wird sie herausgenommen, schön in Scheiben geschnitten und diese wieder mit fines herbes, welche aus Trüffeln, Champignons, Schalotten und Petersilie bestehen und die mit einem Viertelpfund frischer Butter weich gedünstet wurden, wieder in ihrer natürlichen Form zusammengesetzt. Sodann wird ein Bogen weißes Papier mit gutem Oel bestrichen, die noix de veau mit ganz dünnen Speckscheiben belegt und in dem Papier eingeschlagen, so daß es die Form eines Kartonchens bekömmt; zu dem Umschlag werden nun noch andere drei Bögen mit Oel bestrichen und die noix de veau mit denselben gut eingepackt, so zwar, daß auch nicht ein Tropfen des Saftes mehr entquillen kann. Wenn nun das Ganze vollendet ist, wird es mit Bindfaden im Kreuz überbunden und eine Stunde vor dem Anrichten über dem Roste auf glühender Asche an beiden Seiten gebraten. Ehe man sie zu Tisch gibt, wird der äußere Bogen Papier weggenommen, oben ein Loch hineingemacht und etwas Demi=Glace mit Zitronensaft abgeschärft, hineingegossen und sammt dem Papier zur Tafel gegeben. Mehrere meiner werthen Collegen pflegen die noix de veau im rohen Zustande in Papier einzuschlagen und zwei Stunden über dem Roste zu braten; allein ich habe stets die Bemerkung gemacht, daß sie niemals gut weich war und der Geschmack der fines herbes sich dem Fleische nie ganz mittheilen konnte.

611. Gesulzte Kalbsnuß. Noix de veau à la gelée ou à l'aspic.

Eine schöne, mit einem großen Euter versehene Kalbsnuß wird zwischen einem Tuche etwas mürbe geschlagen, mit einem sehr scharfen Messer die obere Haut rein und glatt abgeschnitten, dann oben mit Stiften von Trüffeln, rother, geräucherter Ochsenzunge oder Schinken, Speck und kleinen Essiggurken symmetrisch nach dem Faden des Fleisches bespickt; das Euter wird über die Mitte der Nuß zurückgeschoben und mit einigen Speilchen befestigt. Sodann wird die Kalbsnuß in eine gut schließende, passende Casserolle mit einigen Speckscheiben, einigen Schnitten rohen Schinken, zwei Zwiebeln, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln, einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken und weißen Pfefferkörnern nebst dem nöthigen Salz eingerichtet, mit einer Bouteille weißen Wein und einem Schöpflöffel voll Geflügel-Braise begossen, gut zugedeckt, auf Kohlenfeuer langsam weich gekocht und sodann in einer irdenen Schüssel sammt der Braise kalt gestellt. Wenn nun dieselbe in ihrem Fond ganz kalt geworden ist, wo man sie in der Regel über Nacht stehen läßt, wird sie behutsam herausgenommen und mit einem sehr scharfen, dünnen Messer rein ovalrund zugeschnitten, wie auch das Euter recht rein und glatt, einer Walze ähnlich, die über der noix de veau liegt. Wenn nun dies recht rein und schön ausgeführt ist, wird die Kalbsnuß bis auf das Euter, welches recht weiß bleiben muß, mit blonder, klarer Glace bestrichen, was dem Ganzen, da das Gespickte genau hervortritt, ein gutes Ansehen gibt. Sodann wird dieselbe auf einer flachen Schüssel auf einer fingerdicken Unterlage von gehackter Aspik gelegt und die Schüssel außen herum mit einer zweifarbigen Bordure von Aspik-Schnitten geschmackvoll garnirt, wo jedoch eine zu große Ueberladung bei dem Garniren zu vermeiden ist.

612. Kalbsnuß mit kalter Kräuterbutter. Noix de veau au beurre de Montpellier.



Eine sehr schöne Kalbsnuß wird ganz wie die vorhergehende bereitet, ebenso in der Marinade gedünstet, wenn sie ganz kalt ist, sauber pa=

rirt, mit blonder Glace schön glacirt und auf einer Unterlage von kalter Kräuterbutter (beurre de Montpellier) wie diese im 2 Abschn. 3. Abth. bei den kalten Buttern und Saucen genau angegeben ist, angerichtet. Der Rand der Schüssel wird geschmackvoll mit Aspik-Schnitten zu zweierlei Farben garnirt, wie auch der Rand der Unterlage. Dieses Gericht ist, wenn es von einer geübten Hand ausgeführt wird, von gutem und schönen Effekt.

613. Geblätterte Kalbsnuß. Emincée de noix de veau.

Die mürbe gelegene, im Saft am Spieße gebratene Kalbsnuß wird, nachdem sie wieder kalt geworden, in fingerdicke Streifen geschnitten und diese dann über den Faden dünnblätterig geschnitten, sodann in eine Casserolle gethan und mit der nöthigen, sehr kräftig bereiteten sauce Allemande überschwungen, mit etwas zerlassener Glace begossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird dieselbe kochendheiß in einer Reiskruste angerichtet und oben mit noch etwas von derselben Sauce maskirt.

614. Mayonnaise von geblätterter Kalbsnuß. Emincée de noix de veau en mayonnaise.

Eine schöne, mürbe gelegene Kalbsnuß wird in einer Braise mit einer halben Bouteille Rheinwein, gut verschlossen, langsam weich gekocht und dann sammt der Braise in einer irdenen Schüssel kalt gestellt. Nach dem völligen Erkalten wird sie herausgenommen, alles Häutige rein abgelöst und die Kalbsnuß in messerrückendicke flache Scheiben geschnitten, welche dann mit einem runden Ausstecher in der Größe eines halben Guldenstücks ausgestochen, dann mit dem Safte einer Zitrone, einem Eßlöffel voll feinsten Oels, etwas Salz und gestoßenem Pfeffer marinirt werden. Hierauf bereitet man eine recht gute Mayonnaise, wozu man etwas von der rein entfetteten und durch eine Serviette passirten Braise anwendet; mit dieser wird nun das geblätterte Fleisch überschwungen und dann erhaben in einem Streif von recht klarer Aspic angerichtet. Außen herum werden kleine weiße, mit Kapern und Sardellen gefüllte Zwiebelchen, Blumenkohl-Röschen und Krebsschweifchen in schöner Ordnung herum garnirt.

615. Gateau von Kalbfleisch im Dunste. Gâteau de veau au bain-marie.

Man bereitet von einem Pfunde mageren, von allen Sehnen und Haut befreiten Kalbfleisch, einem Pfund übersottenen und mit frischem Wasser wieder abgekühlten Kernnierenfett, einem gleichen Theil in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Mundbrode, zwei ganzen Eiern nebst etwas Muskatnuß und dem nöthigen Salz eine zarte, aber doch haltbare Farce. Ferner streicht man mit geklärter frischer Butter eine Sturz-Casserolle gut aus, die man dann mit weißem Papier am Boden wie an der Seite recht glatt auslegt und nochmals mit Butter bestreicht. Hierauf wird nun die Sturz-Casserolle am Boden wie auch an den Seiten geschmackvoll mit recht rother, weich gekochter Ochsenzunge und recht schwarzen, mit rothem Wein

abgekochten Trüffeln, geschmackvoll ausgelegt und dann fingerdick von allen Seiten mit der Farce ausgefüttert, welches mit Vorsicht geschehen muß, daß sich das Eingelegte nicht verschiebt. In den inneren leeren Raum füllt man nun ein in bester Eigenschaft bereitetes geschmackvolles, mit einigen Eierdottern fest legirtes Ragout, welches aus Kalbsbriesen, Champignons, Hahnenkämmen, Geflügellebern bestehen kann, ganz kalt, bis auf einen Finger dick vom Rand, bestreicht außen herum die Farce mit geschlagenem Ei und bedeckt sodann das Gateau wieder mit Farce. Eine Stunde vor dem Anrichten stellt man die Form in eine andere kupferne Casserolle, die mit Wasser bis an die Hälfte der eingesetzten Form angefüllt wird, und läßt den Kuchen langsam im Dunste kochen.

Beim Anrichten wird die Form auf eine flache Schüssel umgestürzt und nach einigen Minuten abgehoben, das Papier rein abgenommen und etwas klare Jüs darunter gegeben.

616. Gateau von Kalbfleisch mit Reis auf Italienische Art. Gâteau de veau au riz à l'Italienne.

Die Sturz-Form wird hier bloß fingerdick mit Kalbfleisch-Farce ausgelegt, und in den inneren Raum eine Lage mit Geflügelbrühe weich und steif gekochtem Reis, der noch mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreut, dann auf diesen eine fingerdicke Lage recht gut und kräftig bereiteten Hachis von Kalbfleisch, dann wieder Reis und wieder eine Schichte Hachis, zuletzt wird das Ganze mit Farce gedeckt und wie das Vorhergehende eine Stunde vor dem Anrichten im Dunste gesotten. Dieses Gateau wird beim Gebrauche auf eine flache Schüssel gestürzt, der entquellende Saft weggenommen und das Ganze mit einer guten hochrothen Krebs-Sauce, unter welcher sich die würfelicht geschnittenen Krebsschweifchen befinden, maskirt und sogleich zu Tisch gegeben.

617. Hachis von Kalbfleisch. Hachis de veau.

Eine Kalbsnuß wird mit einigen mit Butter bestrichenen Bögen Papier eingewickelt, und im Saft am Spieß gebraten. Nach dem völligen Erkalten wird von derselben das Aeußere abgeschnitten und das weiße Fleisch mit einem Wiegmesser auf einem reinen Schneidbrete ganz fein geschnitten. Unterdessen wird die nöthige weiße Coulis mit einem Theil guter, rein entfetteter Geflügelbrühe auf dem Windofen dickfließend eingekocht, sodann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, der Saft einer halben Zitrone dazu gepreßt, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch über das fein geschnittene Fleisch gepreßt, zusammen gut verrührt, oben mit etwas zerlassener Glace begossen und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird das Hachis mit einem Stückchen ganz frischer Butter durchgerührt und erhaben angerichtet. Außen herum kann dieses Hachis mit poschirten oder gebackenen Eiern, mit gebackenem Kalbshirn, mit kleinen Croquetten von Kalbfleisch, mit gebackenen Semmeln (croutons), mit Butterteigschnitten (fleurons), mit gefüllten Artischockenböden, mit glacirten gedämpften Kastanien, auch wohl

mit geräucherter Ochsenzunge garnirt werden, wo jedoch jedesmal die bestimmte Garnitur mit angezeigt sein müßte.

618. Gedämpfter Kalbsschlegel auf deutsche Art. Cuissot de veau etouffé à l'Allemande.

Ein schöner zarter Kalbsschlegel, der schon einige Tage mürbe gelegen, wird dem Rehschlegel gleich abgehäutet, die ganze Oberfläche schön mit weißem Luftspeck dicht gespickt, dann gesalzen, in ein irdenes Gefäß gelegt, mit vier großen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, zwei gelben Rüben, einer Pastinakwurzel, zwei Lorbeerblättern, zwei Gewürznelken, einigen Pfefferkörnern, dem Safte von zwei Zitronen und einer halben Bouteille weißen Wein gewürzt und in dieser Marinade über Nacht, gut zugedeckt, stehen gelassen. Am andern Tag wird derselbe in ein passendes, gut schließendes Geschirr mit einigen Speckscheiben sammt der Marinade gethan und drei Stunden vor dem Gebrauche in einem Backofen oder Bratröhre langsam gar gedünstet, wobei er öfters mit seiner eigenen Essenz begossen werden muß. Wenn der Kalbsschlegel nun weich ist, eine schöne lichtbraune Farbe hat und in seinem eigenen Fond schön glacirt ist, wird er auf einer langen Schüssel angerichtet, der Fond mit einigen Anrichtlöffeln voll Consommé losgekocht, durchgeseiht, rein entfettet und in einer Saucière eigens beigegeben. Ein Kartoffelsalat mit Häringen, gut bereitet, wird als Beigabe stets willkommen sein.

619. Kalbsschlegel, Keule, à la Provençale. Cuissot de veau à la Provençale.

Aus einer mürbe gelegenen zarten Kalbskeule werden alle inneren Knochen und Sehnen ausgelöst und diese Stelle dann mit fein geschnittenen Kräutern, welche aus Champignons, Schalotten, Petersilie bestehen, nebst dem nöthigen Salz, Zitronensaft und etwas feinstem Oel gut eingerieben und dann mit einer Dressirnadel und Bindfaden wieder zusammengenäht. Hierauf wird auch von der äußeren Seite die Haut abgelöst und die ganze Oberfläche mit weißem Luftspeck fein gespickt, sodann in einem irdenen Gefäß mit Zitronensaft, weißem Wein, einigen Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Nelken, Gewürzkörnern und einem Lorbeerblatt über Nacht marinirt. Am andern Tage wird die Keule sammt der Marinade und einigen Speckscheiben in ein gut schließendes Geschirr eingerichtet und, wie die Vorhergehende, lichtbraun schön glacirt, weich gedünstet. Eine italienische, beim Anrichten mit etwas Sardellenbutter aufgezogene, mit Eiern legirte und mit Zitronensaft abgeschärfte Kräuter-Sauce, wozu der Fond von der Keule mit verkocht sein muß, wird extra mit servirt.

620. Kalbsschlegel mit einer Sauce à la béchamel. Cuissot de veau à la béchamel.

Ein guter, gehörig mortificirter Kalbsschlegel wird rein abgehäutet, fein gespickt und über Nacht einmarinirt. Am andern Tag wird er gut an einen Spieß gesteckt und zwei bis dritthalb Stunden bei hellem Feuer gebraten, wobei derselbe öfters mit zerlassener frischer Butter begossen werden

muß. Nach dieser Zeit, wenn der Schlegel schön lichtbraun und im Saft gebraten, wird derselbe nochmals mit Salz besprengt und nach einigen Minuten vom Spieß genommen. Er wird hierauf auf ein Tranchirbrett gelegt, in feine Scheiben geschnitten und diese dann auf einer Schüssel in die ursprüngliche Form der Keule wieder schön zusammengelegt; sie werden dann mit geschmolzener Glace bestrichen, etwas Jüs darunter gegeben und nachstehende Sauce extra mitservirt. Vier bis sechs Stück weiße große in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden mit einem Viertelpfund frischer Butter und mit einem Stück rohen magern Schinken recht weiß und weich gedünstet, dann mit einer Maß guten süßen Rahm, einer halben Maß rein entfetteter Geflügel-Brühe oder einer anderen kräftigen weißen Bouillon, drei Eßlöffeln voll Mehl, Salz und einigen ganzen Pfefferkörnern zusammen gut abgerührt und dann über dem Windofen zu einer etwas dickfließenden Sauce eingekocht. Hierauf streiche man dieselbe durch ein feines Haartuch, rühre sie auf dem Feuer wieder gut heiß, ziehe sie nochmals mit einem Stückchen ganz frischer Butter auf, salze sie gehörig und gebe sie dann in einer Saucière zu obigem Braten.

621. Gebratener Kalbsschlegel. Cuissot de veau rôti.

Ein zarter weißer mortifizirter Kalbsschlegel wird mit einem Tuche rein abgewischt, der Knieknochen über der Kniescheibe abgehauen, das Bein drei Finger breit vom Fleische abgeschabt, sodann an einem großen Spieße, zur größeren Vorsicht noch ein kleiner Spieß an der untern Seite darüber gebunden, der ganze Schlegel mit einigen Bögen mit frischer Butter bestrichenen weißen Papier eingehüllt, mit Bindfaden überbunden und drei Stunden am Spieß gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, der Schlegel am Spieße während des Umdrehens gehörig gesalzen, das Feuer etwas verstärkt, daß der Braten eine schöne lichtbraune Farbe bekömmt und sodann, ehe er vom Spieße genommen wird, nochmals leicht gesalzen, dann nach einigen Minuten abgezogen, auf einer langen Schüssel angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben. Eine gute kräftige Jüs wird extra beigegeben.

622. Kalbs-Milch-Braten. Cuissot de veau rôti à la crême.

Der Kalbsschlegel wird, nachdem er wie der vorhergehende zugerichtet, in ein passendes anderes Gefäß gelegt, mit kalter Milch übergossen und zwölf Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Im Uebrigen unterliegt er derselben Behandlungsweise wie der vorhergehende.

623. Kalbs-Nierenbraten. Longe de veau à la broche.

Vom Schlußbeine bis eine, auch zwei Rippen über die Niere hinaus, wird die Lende abgehauen, und dieser Fleischtheil erhält sodann den Namen Nierenbraten. Die Rippen werden hierauf bis gut über die Hälfte ausgelöst, das eigentliche Bauchfleisch, nachdem der Braten sehr rein auf beiden Seiten mit einem Tuche abgetrocknet ist, wird und zwar in der Art zusammengerollt, daß der Braten dadurch ein langes Viereck bildet. Der hervor-

stehende Rückgratknochen kann zuvor schon der Länge nach abgehauen, oder auch in bürgerlichen Häusern blos durchhackt werden, welches man in der Küchensprache einpicken heißt; allein gerade durch dieses verliert dieser Fleischtheil beim Braten, sei es am Spieße oder in der Bratröhre, viel von seinem Safte. Das Zusammengerollte wird nun mit drei Spießchen durchstochen, der Braten dann mit einem kleinen eisernen Spieße der Länge nach durchstochen, dann über einem größern festgebunden, mit einigen Bögen mit Butter bestrichenem weißen Papier überbunden und wie der Kalbsschlegel zwei Stunden am Spieße gebraten. Beim Anrichten kommen einige Löffel voll Bratenjüs darunter.

624. Weiß eingemachtes Kalbsgekröse. Fraise de veau au fricassée.

Das Gekröse muß ganz vorzüglich frisch, durch mehrere Wasser gut ausgewaschen, abblanchirt und sodann wieder mit frischem Wasser abgekühlt werden. Wenn dieses gehörig vollendet ist, wird das Gekröse in halb Finger lange Stücke geschnitten, dann mit einem Stück frischer Butter und fines herbes anpassirt, ein Schöpflöffel voll weiße Sauce und etwas gute Fleischbrühe dazu gegossen, wo man es sodann auf Kohlenfeuer weich und gehörig dick fertig kochen läßt. Vor dem Anrichten wird das Gekröse gehörig gesalzen, mit dem Gelben von einigen Eiern legirt, der Saft einer halben Zitrone dazu gedrückt und ganz heiß angerichtet.

625. Gedämpfte Kalbsleber. Foie de veau étouffé.

Eine schöne, ganz frische, große Kalbsleber wird mit Federkieldick geschnittenem, weißen Luftspeck, der aber mit fein gestoßenen, dürren Kräutern (herbes en poudre, siehe Abschn. 3), etwas Salz nebst fein geschnittenen Schalotten und Petersilie untermengt ist, reihenweise durchzogen, dann in eine mit Speckplatten belegte Casserolle gethan, mit einem Stück rohen Schinken, Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem ganzen Lorbeerblatt belegt, ein Glas weißer Wein dazu gegossen und so langsam auf Kohlenfeuer zwei Stunden lang gedämpft. Der Fond wird dann mit etwas guter Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht, nach einigem Stehen ganz rein entfettet, dann mit der nöthigen sauce poivrade über starkem Feuer eingekocht und wiederholt in eine Sauce-Casserolle passirt. Die Leber wird nun in dünne Scheiben geschnitten, jede schön glacirt, im Kranze angerichtet und die Sauce in die Mitte gegossen.

626. Gebackene Kalbsleber. Foie de veau frit.

Aus einer frischen, schönen Kalbsleber werden drei Finger breite, langrunde, halb fingerdicke Stücke geschnitten und diese eine halbe Stunde eingesalzen bei Seite gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Leberstücke auf einem Tuche abgetrocknet, in abgeschlagene Eier getaucht, dann mit Mehl und Semmelbröseln panirt und aus heißer Backbutter lichtgelb gebacken. Auf diese Art zubereitet, wird die Leber meistens nur mit etwas guter Jüs gespeist oder sie dient auch größtentheils als Beleg zu Spinat, Kohl, gelben Rüben u. dgl.

627. Geschwungene Kalbsleber. Foie de veau sauté.

Die Kalbsleber wird der vorhergehenden gleich geschnitten, leicht gesalzen und in eine mit frischer Butter bestrichenen Schwung=Casserolle geordnet, dann mit einer rund geschnittenen, mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt. Einige Minuten vor dem Gebrauche wird sie über starkem Feuer bis sie dem Drucke des Fingers leicht widersteht und kein Blut mehr entquillt, sautirt. Die Butter wird sodann abgegossen und einige Löffel voll pikante Sauce darüber gegossen, mit derselben nochmals aufgekocht und rundlaufend zierlich angerichtet; die Sauce wird noch mit etwas Zitronensaft und Glace gekräftigt und heiß darüber gegossen.

628. Sauere Leber auf bürgerliche Art. Foie de veau à la bourgeoise.

Eine ganz frische, schöne Kalbsleber wird rein abgehäutet, feinblätterig geschnitten, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst einem Stück Butter über dem Feuer abgeröstet, ein Kochlöffel voll Mehl darüber gestäubt, gute Fleischbrühe und etwas Essig daran gegossen, gesalzen und einigemal aufgekocht, dann noch etwas Zitronensaft daran gedrückt, leicht gepfeffert und sogleich angerichtet.

629. Kalbsleber=Kuchen, Leber=Pfannzel. Gâteau au foie de veau.

Eine frische, schöne Kalbsleber wird abgehäutet, dann von der Hand rein, daß alles Nervige zurückbleibt, geschabt; sodann wird dieselbe mit einem Pfunde Mark oder auch einem Pfunde übersottenem Kernfette, zwei in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Mundbroden zusammen recht fein geschnitten. Unterdessen dünstet man eine fein geschnittene Zwiebel, einige Champignons, grüne Petersilie nebst einer Messerspitze Majoran in frischer Butter ab, gibt alles zusammen zu der Leber, würzt es noch mit etwas geriebener Muskatnuß und dem nöthigen Salz und verarbeitet das Ganze mit vier Eiern gut. Hierauf wird eine passende Stürzform mit Butter ausgestrichen, ganz mit einem Schweinnetz ausgelegt, die Masse hineingefüllt, das Netz oben zusammengeschlagen und im Backofen fertig gebacken. Beim Anrichten wird der Leberkuchen auf einem flachen Casserolle=Deckel umgestürzt, daß das Fett rein ablaufen kann, dann auf einer flachen Schüssel angerichtet und etwas klare, kräftige Jüs darunter gegeben. Eine kräftige sauce à la poivrade wird in einer Saucière extra beigegeben.

630. Gebratene Kalbsleber. Foie de veau à la broche.

Die Leber wird von unten, ohne die Oberfläche zu beschädigen, mit weißem Luftspeck, der in Federkieldicke, Zolllange Stückchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt ist, durchspickt, dann ebenfalls die Oberfläche fein und schön gespickt. Hierauf schneidet man einige Zwiebeln, eine gelbe Rübe, Porri und Pastinak in feine Scheibchen, gibt einige Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Majoran und Thymian dazu,

thut alles zusammen in eine Casserolle, gießt eine halbe Maß Essig dazu und läßt das Ganze eine halbe Stunde langsam, gut zugedeckt, sieden. Nach dieser Zeit wird die Sauerbrühe in eine irdene Schüssel geseiht und wenn sie erkaltet ist, die Leber zwölf Stunden darin gebeizt, marinirt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie herausgenommen, der Länge nach mit einem hölzernen Spießchen durchstochen, dieses an einem eisernen festgebunden, sodann die Leber ganz mit Butter bestrichenen Papier eingebunden und bei hellem Feuer gebraten; eine halbe Stunde zuvor wird das Papier abgenommen, das Feuer etwas stärker gemacht, wo man sie in schöner Farbe fertig braten läßt. Beim Anrichten wird die Leber schön glacirt und etwas starke Jüs darunter gegeben. Auch wird die Leber öfters, nachdem das Papier weggenommnen ist, mit sauerem Rahm, der mit etwas von der Sauerbrühe verdünnt wird, begossen und so vollends gar gebraten. Die abgetropfte Sauce wird dann darunter gegeben.

631. Kalbslunge auf bürgerliche Art. Mou de veau à la bourgeoise.

Die Kalbslunge wird in ihrem ganzen Zustande sammt dem Herz rein gewaschen, in einer ordinären Fleischbrühe weich gesotten, dann ausgekühlt und fein wie Nudeln geschnitten. Unterdessen läßt man ein Stück Butter oder Schmalz heiß werden, gibt das nöthige Mehl dazu und röstet dieß mit einer fein geschnittenen Zwiebel, bis diese lichtgelb geworden ist, langsam auf dem Feuer, dann gibt man etwas fein geschnittene Petersilie dazu und rührt es mit guter Fleischbrühe ab, schüttet nun die Lunge, wie auch ein halbes Quart Essig, etwas fein geschnittene Zitronenschale und das nöthige Salz dazu und läßt sie noch eine halbe Stunde gut auskochen. Beim Anrichten wird die Lunge gehörig gesalzen, der Saft einer halben Zitrone dazu gedrückt und sogleich zu Tisch gegeben.

632. Kalbslungen-Hachis. Hachis de mou de veau.

Wenn die Kalbslunge weich gesotten und ausgekühlt ist, wird sie zu einem Hachis fein zusammengeschnitten, mit fines herbes in Butter anpassirt, gesalzen und mit einer kräftigen, weißen Sauce und etwas gutem Kalbs-Fond dickfließend eingekocht, sodann mit dem Gelben von vier bis fünf Eiern legirt, mit Zitronensaft angenehm gesäuert und sogleich angerichtet. Man garnirt dieses Hachis mit Butterteigschnitten, Fleurons, mit kleinen Croquetten von Kalbfleisch, mit poschirten oder gebackenen Eiern, mit gespickten und glacirten Kalbsbriesen oder auch mit gebackenem Kalbshirn.

633. Kalbslungen-Hachis in Reisstreif. Hachis de mou de veau en bordure de riz.

Das vorhergehende ebenso bereitete Kalbslungen-Hachis wird in einem Reif von trocken gedünsteten Reis angerichtet und oben herum mit gefüllten Artischockenböden schön garnirt.

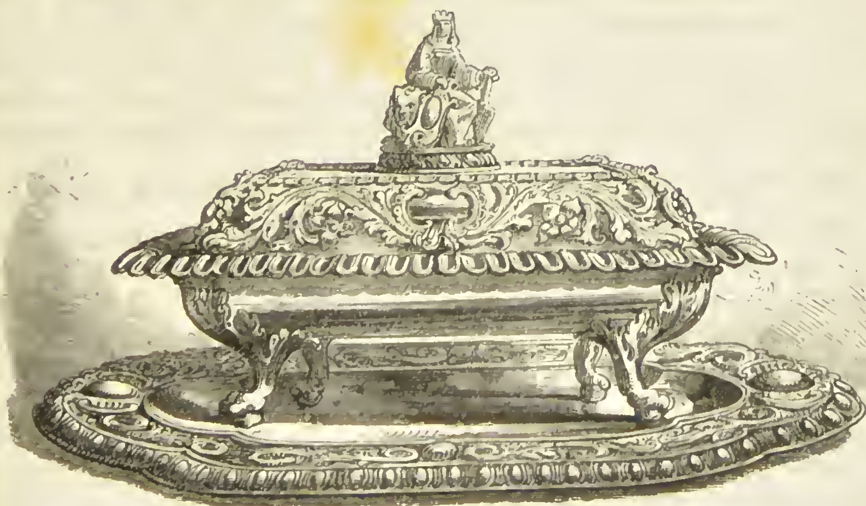
634. Gebackene Kalbslunge. Mou de veau frit.

Das Kalbslungen-Hachis wird ganz, wie das vorhergehende, angefertigt, nur dicker eingekocht, dann auf einen flachen Casserolle-Deckel gegossen, stark fingerdick auseinander gestrichen und kalt gestellt. Sodann werden aus demselben Zollbreite und zwei Zoll lange Stückchen geschnitten, die in abgeschlagene Eier getaucht und mit feinem, geriebenen Mundbrode zweimal panirt werden. Kurz vor dem Anrichten werden sie lichtbraun aus heißem Schmalz gebacken und sogleich angerichtet.

635. Weiß eingemachte Kalbsschweife. Queues de veau à la poulette.

Die gut gereinigten, ganz frischen Kalbsschweife werden in fingerlange Stücke geschnitten, dann in gesalzenem Wasser einige Minuten blanchirt, mit frischem Wasser wieder abgekühlt, abgetrocknet und sodann mit einem Stück frischer Butter, einer ganzen Zwiebel, einer kleinen gelben Rübe und einem Bouquetchen Petersilie nebst etwas Salz einpassirt; hierauf mit der nöthigen weißen Sauce und etwas guter Fleischbrühe begossen und auf Kohlenfeuer weich gekocht. Die Kalbsschweifstücke werden sodann mit einer Gabel in eine andere Casserolle gelegt, die Sauce, im Falle sie noch zu dünn sein sollte, über dem Windofen, bis sie sich vom Löffel spinnt, eingerührt, dann mit dem Gelben von einigen Eiern legirt, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, gehörig gesalzen und über die Kalbsschweifstücke durch ein Haartuch gepreßt. Beim Anrichten wird noch ein Kaffeelöffel voll fein geschnittene, recht grün blanchirte Petersilie untermengt und heiß in einer tiefen Schale angerichtet.

636. Kalbschweif mit gemischtem Ragout.
Queues de veau dans une terrine ou au ragoût mêlé.



Die Kalbsschweifstücke werden, wie die vorhergehenden, geschnitten, blanchirt, dann in eine Casserolle geordnet und in einer guten Fettbrühe (Braise) langsam weich gesotten. Unterdessen wird die nöthige weiße Coulis mit einem

Theil Geflügelbrühe über dem Windofen dickfließend eingekocht, während des Kochens sehr rein abgeschäumt, dann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt. In diese Sauce kommen nun zwanzig Stück kleine, feste, weiße, einpassirte Champignons, ein gleiches Quantum abgekochter Geflügelklößchen, ein Anrichtlöffel voll in der Braise gar gemachter Hahnennierchen und ebenso viel Hahnenkämme (siehe Abschnitt 6 von den Ingredienzen zu den kleinen Ragouts) und zwei Anrichtlöffel voll abgedämpfter, würfelicht geschnittener Kalbsbrieschen. Das Ganze wird leicht durch einander geschwungen, oben mit dünnfließender Glace übergossen, daß es keine Haut ziehen kann und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Schweifstücke aus der Braise auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, sodann schön in einen Ragouttopf geordnet und das geschmackvoll bereitete Kleinragout darüber angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

637. Kalbsschweife auf Italienische Art. Queues de veau à l'Italienne.

Die Kalbsschweife werden, nachdem sie zuvor gut gereinigt und in gesalzenem Wasser abblanchirt sind, in Stücke geschnitten und dann in der Braise mit weißem Wein weich gekocht. Beim Anrichten werden sie ebenfalls auf ein Tuch herausgelegt, rein entfettet, in einer Bordüre von Reis angerichtet und darüber eine sauce Italienne, wie diese im 2. Abschnitt, 2. Abtheilung angegeben ist, angegossen.

638. Gebackene Kalbsschweife. Queues de veau marinées frites.

Die wie die vorhergehenden, in der Braise weich gesottenen und ebenfalls darin ausgekühlten Kalbsschweifstücke werden mit Salz, Pfeffer, grüner Petersilie, Zwiebelscheibchen und Zitronensaft noch eine Stunde marinirt, dann in einen Backteig (siehe Abschnitt 3, bei den Marinaden) eingetaucht und, nicht zu schnell, lichtbraun aus dem Schmalz gebacken. Sie werden erhaben angerichtet und darüber ein Bouquet grün gebackener Petersilie zierlich aufgesetzt.

639. Gratin von Kalbsschweifen. Queues de veau au gratin.

Die in der Marinade weich gekochten, halb darin ausgekühlten und sodann rein ausgebeinten, zwei Zoll lang geschnittenen Kalbsschweifstücke werden innen mit einem recht kräftig bereiteten dick eingekochten Salpikon, welches aus Kalbsbriesen, geräucherter Ochsenzunge, Champignons und Trüffeln besteht, gefüllt und im Kranze in aufrechtstehender Ordnung über eine fingerdicke Unterlage von gut bereiteter Koch-Farce (siehe Abschnitt 5, bei den Farcen) gestellt, mit derselben Farce überstrichen, mit Speckscheiben und über diese noch eine rund geschnittene, mit Butter bestrichenen Papierscheibe überdeckt und eine Stunde vor dem Anrichten in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken. Ehe man es zur Tafel gibt, wird alles Fett rein abgenommen und einige Anrichtlöffel voll kräftige Jüs oder besser Demi-Glace darüber gegeben.

640. Gebackene Kalbsfüße. Pieds de veau frits.

Diese müssen von gut genährten starken Kälbern im frischesten Zustande gewählt sein. Sie werden, nachdem sie zuvor in gesalzenem Wasser abblanchirt sind, in einer guten, mit vielen Kräutern zuvor schon ausgekochten Marinade, bis sie dem Drucke des Fingers, etwas spröde noch, weichen, gar gekocht, und bis sie halb kalt geworden sind, in der Marinade zurückgestellt. Hierauf werden sie aus der Marinade genommen, alle Knochen herausgelöst, sauber zugeschnitten, leicht mit Pfeffer und Salz bestäubt, in abgeschlagene Eier getaucht und gut mit weißem Reibbrode panirt. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie aus dem Schmalz gebacken und erhaben mit grün gebackener Petersilie angerichtet.

641. Grillirte Kalbsfüße. Pieds de veau grillés.

Diese werden, nachdem sie in einer Fettbrühe weich gekocht, ausgebeint, gesalzen und in einer sauce fines herbes gewendet sind, in zerlassene frische Butter, oder auch reines Suppenfett getaucht, mit Brod besät und über dem Roste lichtbraun gebraten. So zubereitet werden sie meistens als Beilage zu Spinat, Winterkohl, Kohlrabi u. dgl. in bürgerlichen Häusern gegeben.

642. Eingemachte Kalbsfüße. Pieds de veau en fricassée.

Diese werden ganz so wie die eingemachten Kalbsschweife behandelt.





11. Abschnitt.

Vom Hammel (Schöps). Du mouton.

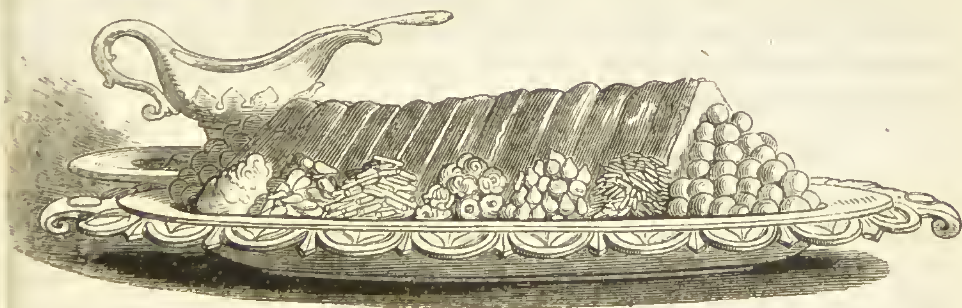
Auch dieses Thier ist für die Küche hinsichtlich des vortrefflichen Geschmacks seines Fleisches, eine sehr nützliche und wichtige Erscheinung, denn von ihm werden, wenige Theile davon ausgenommen, die verschiedensten, nahrhaftesten und geschmackvollsten Gerichte durch eine richtige Behandlung bereitet. Frankreich, die Niederlande, besonders aber Englands kräuterreiche Triften liefern sehr gutes Hammelfleisch und diesen Ländern haben wir eine große Anzahl Bereitungsarten zu danken, die überall in besseren Häusern stets willkommen erscheinen. Das gute Hammelfleisch muß in einem Alter von zwei bis drei Jahren sein, aus Gebirgsgegenden kommen, gut genährt, von dunkelbrauner Farbe, dabei feinfädig und voll des nahrhaftesten Saftes sein. Die Keule muß kurz und fleischig, der Rücken mit Fett überzogen, stark im Fleische und die Nieren ganz in Fett eingehüllt sein. Die beste Zeit des Hammelfleisches ist der Spätsommer, und am fettesten sind diese Thiere im Spätherbste.

643. Gedämpfter Hammelsrücken. Selle de mouton braisée.

Vom Schlußbeine bis über die Nieren hinaus, wird dieser saftreiche Fleischtheil des Hammels abgehauen, die Rippen über die Hälfte hinab ausgelöst, das Bauchfleisch nach innen zu aufgerollt und mit hölzernen Spießchen befestigt. Sodann wird der Rücken in eine gut schließende passende Casserolle, welche am Boden mit Speckscheiben belegt ist, gethan, mit einigen Schnitten

derbem Ochsenfleische, einem Kalbsjarret, einem Stück rohen Schinken, einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Porri, Pastinak, Petersilienwurzeln, einem Lorbeerblatte, einigen Gewürzkörnern und Salz gewürzt, und, gut zugedeckt, auf starkem Kohlenfeuer mit zwei Anrichtlöffeln voll Fleischbrühe gedünstet und zwar in der Art, bis sich der kurz gekochte Saft am Boden lichtbraun färbt. Sodann werden zwei kleine Schöpflöffel voll fette Fleischbrühe darüber gegossen, und drei Stunden lang, je nach der Größe und Schwere des Rückens, langsam gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Rücken auf ein Küchentuch zum Entfetten gelegt, dann auf einen Plafond einige Minuten in eine heiße Bratröhre oder Backofen gestellt, damit die Oberfläche leicht trocknet und mit zerlassener Glace bestrichen, auf einer langen Schüssel angerichtet werden kann. Garnirt wird dieses Fleischstück mit einem Kranze recht kräftig gedämpften Weißkohl, schön glacirten Zwiebeln und kleinen glacirten gelben Rübchen. Die Essenz von dem Hammelsrücken wird geseiht, rein entfettet, bis auf ein Quart eingekocht und extra in einer Saucière beigegeben.

644. Hammelsrücken auf englische Art. Selle de mouton à l'Anglaise.



Der Hammelsrücken wird dem vorhergehenden gleich eingerichtet, gewürzt und mit unten und oben angebrachter Kohlengluth langsam treffend weich gedünstet. Beim Anrichten wird derselbe auf einer langen Schüssel angerichtet und außen herum mit einer Einfassung von verschiedenen Gemüsen, welche aus Rosenkohl, Blumenkohl, weißen Rüben, gelben Rüben, Zwiebeln, Kartoffeln besteht, welche alle in gesalzenem Wasser weich gekocht, sodann mit sehr frischer Butter geschwungen, in geschmackvoller Ordnung herum garnirt werden. Eine etwas dünnfließende, mit Zitronensaft angenehm gesäuerte, englische Buttersauce, wie diese im 2. Abschnitt, 2. Abtheilung angegeben ist, wird besonders beigesetzt. Die eingekochte, rein entfettete Essenz vom Fleischstücke wird beim Anrichten unter dasselbe gegossen.

645. Hammelsrücken im Ofen grillirt. Selle de mouton panée grillée.

Der Hammelsrücken wird wie die vorhergehenden dressirt, in der Braise gar gemacht, dann auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet und mit Salz bestreut. Unterdessen bereitet man eine Auflegsauce (sauce aux attellettes), mit

dieser wird nun der Hammelsrücken messerrückendick bestrichen, gut mit feinem Reibbrod besät, mit zerlassener Butter begossen und nochmals mit Brod besät; er wird hierauf auf einen Plafond gelegt, etwas von dem Braisenfett darunter gegeben und im Backofen, bis die Kruste eine lichtbraune Farbe hat, geröstet. Beim Anrichten wird der Hammelsrücken mit einem dünnen Messer losgemacht, mit zwei Gabeln auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, und dann auf eine lange Schüssel übergelegt. Eine klare kräftige Jüs wird darunter gegeben. Eine etwas dünnfließende recht gut bereitete Paradies-Aepfel-Sauce (sauce tomate) kann extra beigegeben werden.

646. Hammelshälse auf dem Roste. Cous de mouton grillés.

Ein oder zwei Hammelshälse, je nach dem Bedarf, werden von einander gespalten, die Knochen rein ausgelöst, dann in gesalzenem Wasser abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt, rein zugeschnitten, in einer Fettbrühe mit Wurzelwerk weich gekocht und damit kalt gestellt. Sodann werden sie aus dem Sude genommen, zwischen zwei flache Casserolle-Deckel gelegt, gepreßt, nach dem gänzlichen Erkalten herausgenommen, mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestäubt, in zerlassener Butter gewendet und gut mit geriebenem weißen Brode besät. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie über dem Roste auf beiden Seiten lichtbraun gebraten, sodann angerichtet und eine kräftige Jüs, die mit Zitronensaft angenehm gesäuert ist, darunter gegossen.

647. Hammelfleisch mit Rüben. Haricot de mouton.

Eine Hammelsschulter oder auch zwei Brüste werden abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt, dann zu zweifingerbreiten Stücken sauber zugeschnitten, diese dann in einer passenden Casserolle mit etwas fein geschnittenem Speck, zwei Zwiebeln, einer kleinen gelben Rübe und Salz bis zum Braunwerden auf Kohlenfeuer gedünstet, dann mit zwei Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, mit diesem noch etwas geröstet, dann mit etwas Rindfleischjüs und Bouillon angerührt und über dem Feuer bis zum Kochen gerührt. Wenn das Fleisch bis zur Hälfte weich geworden ist, wird dasselbe mit einem Schaumlöffel herausgehoben, in eine andere Casserolle gethan, zwei Anrichtlöffel voll olivenförmig geschnittene und in guter Backbutter lichtbraun gebackene weiße Rüben dazu gethan, die Sauce rein entfettet, durch ein feines Haarsieb darüber gegossen und sodann zusammen vollends weich gekocht. Beim Anrichten wird das Fleisch sammt den Rüben auf eine Ragout-Schale angerichtet, die Sauce gut asaissonirt und nochmals durch ein Haarsieb darüber gegossen. Diese muß sich durch schöne braune Farbe und kräftigen Geschmack auszeichnen.

648. Gedämpfte Hammelskarbonaden. Carbonnades de mouton braisées.

Von dem Schlegel, bis an die erste Rippe, wird dieser Fleischtheil abhauen, dann der Länge nach gespalten, von der einen Hälfte der Rückgratknochen durchgehauen, beide Theile auf die Tafel gelegt, von dem dicken

Fleisch die Haut mit einem scharfen Messer auf einen Zug abgelöst, dann von allen Seiten sauber zugeschnitten und zum Dämpfen eingerichtet. Nachdem es völlig weich geworden, werden beim Anrichten stark fingerdicke schräge Stückchen abgeschnitten, diese gegen vorn etwas spitz zugeschnitten, schön glacirt und im Kranze (au miroton) angerichtet. In die Mitte kann ein Püree von Sauerampfer, von Linsen, Bohnen u. dgl. gegeben und mit dem zu einer Demi-Glace eingekochten Hammels-Fond das Püree maskirt werden.

649. Hammelsbrüste mit Reis. Poitrine de mouton au riz.

Obschon die Hammelsbrüste nie bei vornehmen Tafeln als Wechselschüssel, Entrée, erscheinen, so verdienen dieselben doch auf eine gute Art zubereitet, bei guten bürgerlichen Tafeln aufgenommen zu werden. Die Hammelsbrüste werden sehr rein gewaschen, dann der kleine untere Knochen von der Knorpellage abgeschnitten, eine Viertelstunde blanchirt, abgekühlt, von allen Seiten rein und sauber zugeschnitten und hierauf in einer guten Fettbrühe (Braise) langsam weich gekocht. Unterdessen wird ein halbes Pfund Karolinen-Reis gereinigt, mit einem Quart von der Braise der Hammelsbrust und einem Quart brauner Jüs begossen, mit einer ganzen geschälten Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, und dem nöthigen Salz gewürzt und zugedeckt auf Kohlenfeuer langsam, ohne darin umzurühren, ganz dick eingedämpft, so zwar, daß der Reis ganz, weich und ohne alle Flüssigkeit ist. Vor dem Anrichten wird die Hammelsbrust aus der Braise genommen, diese der Breite durch in schöne Stücke geschnitten, über den Reis auf einer langen Schüssel angerichtet und mit etwas gutem Fond (Jüs) übergossen.

650. Gedämpfte Hammelszungen. Langues de mouton braisées.

Die nöthige Anzahl frischer Hammelszüngchen wird in lauwarmem Wasser eine Stunde gut gewässert, dann in eine gut schließende Casserolle geordnet, mit einer guten Fettbrühe (Braise) übergossen und auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet. Vor dem Anrichten werden dieselben mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, die Haut noch warm abgezogen und auf nachstehende mannigfaltigste Weise zu Tisch gegeben. Es erscheinen nämlich dieselben als

651. Hammelszungen mit gemischten Gemüsen.
Langues de mouton à la macédoine de légumes.

Junge gelbe Rübchen, weiße Rübchen, Pflückerbsen, grüne Bohnen, kleine Röschen von Blumenkohl werden in netter Form geschnitten und jedes für sich, nämlich die grünen Bohnen und Blumenkohl in gesalzenem Wasser weich gesotten (blanchirt) und die Rübchen nach dem Blanchiren, jede Sorte für sich, mit etwas Zucker, einem Stückchen frischer Butter und weißer Fleischbrühe weich und kurz gedünstet. Während dieser Zeit werden zwei Quart weiße Coulis mit etwas Geflügelbrühe auf dem Feuer kurz gerührt,



diese dann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone im Geschmack gehoben und durch ein Haartuch in eine Sauce=Casserolle gepreßt, die gut abgetropften Gemüse werden dazu gethan, leicht durch Umschwingen, ohne darin zu rühren, mit der Sauce vermengt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die vorher schon von der Haut abgezogenen Züngchen heiß aus der Braise auf ein Tuch gelegt, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, leicht gesalzen, schön mit Glace bestrichen, die Macedoine auf einer tiefen Ragout=Schale erhaben angerichtet und die Hammelszungen au miroton (im Kranze) sauber herum gelegt. Es ist nöthig, zu bemerken, daß die Sauce genau in Verbindung mit dem Volumen der Gemüse zu stehen hat, denn beim Anrichten darf die Macedoine nicht auseinanderlaufen, sondern muß sich erhaben anrichten lassen.

652. Hammelszungen auf Provencer Art.
Langues de mouton à la Provençale.

Die gut ausgewässerten Hammelszungen werden eine Viertelstunde blanchirt, dann im frischen Wasser abgekühlt, sodann mit einem scharfen Messer die Haut dünn abgelöst, jede der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, mit Salz bestreut und in eine Casserolle über einer zolldicken Lage von feinblätterig geschnittenen weißen Zwiebeln, eine neben der andern geordnet, etwas grob gestoßener weißer Pfeffer (concassé) darüber gestreut, mit einem Viertelpfund feinsten Provencer=Oel übergossen und, gut zugedeckt, auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet. Das Dünsten muß mit Aufmerksamkeit geschehen, damit die Zwiebeln ja nicht anbrennen, sondern dieselben müssen mit den Züngchen lichtbraun und ganz weich werden. Beim Anrichten wird das Oel abgegossen, ein Anrichtlöffel voll Demi=Glace nebst dem Saft einer Zitrone dazu gethan und so die Züngchen sammt den Zwiebeln recht schön erhaben angerichtet.

653. Hammelszungen mit weißen Bohnen.
Langues de mouton à la Bretonne.

Die nöthige Anzahl frischer Hammelszungen wird rein gewaschen und so lange blanchirt, bis sich die äußere Haut abziehen läßt, sodann werden sie in eine Casserolle geordnet, mit einer guten Braise übergossen und auf

Kohlenfeuer vollends langsam weich gedünstet. Gleichzeitig wird eine Maß weiße dürre Bohnen im Wasser weich gekocht, und wenn dieß erreicht ist, sammt dem Wasser bei Seite gestellt. Zwei große weiße Zwiebeln werden feinblätterig geschnitten, mit einem Stück frischer Butter lichtbraun geröstet, mit einigen Anrichtlöffeln voll guter Jüs kurz und weich gedämpft und dann mit der Hälfte der weißen Bohnen, die zuvor auf ein Sieb rein abgetropft worden sind, durch ein Haartuch gestrichen. Dieses Bohnen-Püree wird nun auf dem Feuer ganz heiß gerührt, gehörig gesalzen, noch eine Handvoll ganze Bohnen darunter gethan, oben etwas Demi-Glace darüber gegossen und au bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten werden die Zungen aus der Braise auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, leicht gesalzen, schön glacirt, das Bohnen-Püree auf einer Ragout-Schale angerichtet, die halbirten Züngchen im Kranze darüber angerichtet und das Ganze mit einigen Eßlöffeln voll gutem Fond übergossen.

654. Hammelszungen mit Parmesankäse.
Langues de mouton au Parmesan.

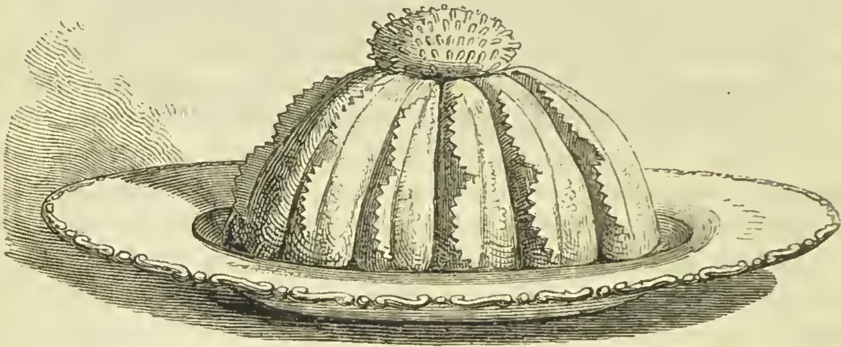
Die Hammelszungen werden, wie die vorhergehenden, in der Braise weich gedünstet und zum Erkalten bei Seite gestellt. Unterdessen werden zwei Quart sauce espagnole mit einem Quart guter Jüs über dem Feuer bis zur Hälfte eingekocht und einige Löffel voll davon auf eine etwas tiefe Schüssel gethan. Die Zungen werden aus der Braise genommen, auf einem Tuche abgetrocknet, jede derselben in vier Theile geschnitten und ein Theil derselben auf die Sauce in der Schüssel geordnet, diese wieder mit Sauce überstrichen und mit Parmesan-Käse bestreut, dann wieder die zweite Hälfte der Zungenstückchen darüber gelegt und hierauf wieder von der Sauce und geriebenem Parmesan-Käse. Zuletzt wird das Ganze mit geriebenem Brode überstreut, mit frischer Butter beträufelt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen schon abgekühlten Backofen oder Bratröhre gestellt, wo man dem Ganzen eine schöne, lichtbraune Farbe nehmen läßt. Es wird bemerkt, daß die sauce espagnole wie auch die Züngchen schwach gesalzen sein müssen, sonst würde dieses Gericht mit der Zuthat des Parmesankäses zu stark gesalzen erscheinen.

655. Hammelszungen auf Matrosen-Art.
Langues de mouton à la matelote.

Die Hammelszungen werden in einer guten Braise (s. Abschn. 3 bei den Marinaden) mit einer halben Bouteille rothen Wein weich gekocht, herausgenommen, der Länge nach durchgeschnitten, in eine andere Casserolle gelegt, mit etwas von der Braise begossen und warm gestellt. Sodann wird ein kleines Ragout à la matelote, wie dieses genau im Abschnitt 7 beschrieben wurde, in bester Eigenschaft angefertigt, wozu man natürlicher Weise die sehr rein entfettete und durch eine feine Serviette passirte Braise zur sauce espagnole verwendet. Beim Anrichten wird das Kleinragout auf eine Ra-

gout-Schale ganz heiß angerichtet und die schön glacirten Hammelszungen hübsch darüber geordnet.

656. Hammelszungen auf französische Art. Langues de mouton à la Française.



Die in der Braise weich gedämpften Hammelszungen werden im kalten Zustande aus derselben genommen, von allen Seiten rein parirt, dann in den obern, dicken Theil ein Einschnitt gemacht, in denselben ein von gekochter, recht rother, geräucherter Ochsenzunge ein zierlich geschnittener Hahnenkamm hineingesteckt und sodann die Züngchen in schönster Ordnung, die Spitzen nach oben, auf einen Kranz von feiner Kalbfleisch-Farce (siehe Abschnitt 5 von den Fareen) Turbanähnlich auf einer flachen Schüssel aufgesetzt. In die Mitte wird ein kleines, abgeriebenes, frisches Mundbrod gethan, welches den Zweck hat, das dieses einen Theil des Fettes in sich einzieht und zugleich, wenn dasselbe herausgenommen wird, ein leerer Raum bleibt. Die Züngchen werden mit dünnen Speckscheiben ganz überlegt, dann nochmals mit einer rund geschnittenen, mit Butter bestrichenen Papierscheibe belegt und das Gratin eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht sehr heißen Backofen auf ein Blech gestellt. Beim Anrichten selbst wird das Papier, der Speck wie auch das Brod aus der Mitte gethan, alles Fett rein abgenommen, die Züngchen schön glacirt und in der Mitte ein recht gut bereitetes Kleinragout, welches aus Kalbsbrieschen, Champignons und Trüffeln besteht, wie diese im Abschnitt 7 dieses Buches genau angegeben sind, gefüllt und darüber ein schön gespicktes, lichtbraun gedämpftes Kalbsbries gethan. Dieses Gericht fordert in seiner Bereitung einige Aufmerksamkeit und Fleiß, welcher jedoch dadurch belohnt wird, daß dieses Gericht von Kennern stets willkommen aufgenommen wird.

657. Hammelszungen in Papier. Langues de mouton en papillotes.

Diese Zungen werden, wie die vorhergehenden, in der Braise gedämpft, dann halbirt, mit fines herbes, welche aus feingeschnittenen Trüffeln, Champignons, Petersilie und Schalotten bestehen, nebst einem Stück frischer Butter in einer plat à sauté eingerichtet, noch einige Minuten auf Kohlenfeuer gedünstet und ganz den Kalbs-Coteletten gleich sammt den Kräutern in Pa-

pier gewunden und eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf dem Roste gebraten.

658. Hammelszungen mit kalter Senf-Sauce.
Langues de mouton à la rémolade froide.

Acht bis zehn Hammelszüngchen werden rein gewaschen und in einer Braise, unter welche ein Quart guter Weinessig und eine Bouteille weißer Wein gegossen ist, weich gedünstet, worin man sie bis zu ihrem völligen Erkalten stehen läßt. Sie werden sodann herausgenommen, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, leicht gesalzen und zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln noch etwas flacher gepreßt; wenn dieses ungefähr nach einer Stunde erreicht ist, werden die Zungenstücke mit einem scharfen Messer sehr rein und in möglichst gleicher Form und Größe zugeschnitten, in eine Porzellan-Schale gethan, mit sechs Eßlöffeln voll feinstem Oel, zwei Eßlöffeln voll Estragonessig, Pfeffer und Salz noch ungefähr eine Stunde marinirt. Unterdessen wird eine kalte Senf-Sauce, sauce rémolade froide, wie dieselbe im 2. Abschn. 3. Abth. deutlich beschrieben wurde, bereitet. Eine flache Porzellan-Schüssel wird nun auf gestoßenes Eis gestellt, die Züngchen au miroton, das heißt im Kranze über sich laufend, die Spitzen nach oben, schön darauf angerichtet, die rémolade froide in die Mitte gegossen, glatt gestrichen und darüber aufrollirte, halbe Sardellenfilets und Krebsschweifchen schön garnirt, außen herum wird eine Bordure von gehackter Aspic und mit Kapern und Sardellen gefüllten, kleinen Zwiebeln in schöner Form geordnet, so daß dieses Gericht eine einladende Schüssel darstellt.

659. Geblätterte Hammelszungen mit Gurken.
Emincée de langues de mouton aux concombres.

Die in der Braise weich gedämpften Zungen läßt man in ihrem Sude erkalten, nach diesem werden sie herausgenommen, abgetrocknet, in der Mitte der Länge nach durchgeschnitten und nun messerrückendünn nach dem Faden blätterig geschnitten, sodann in eine bain-marie-Casserolle gethan, mit etwas Glace begossen und warm gestellt. Gleichzeitig werden fünf bis sechs Stück schöne, lange Gurken der Länge nach in vier gleiche Theile gespalten und dann diese in zwei Zoll lange, ovale Stücke rein zugeschnitten, wo man besonders Acht haben muß, daß die Kerne sorgfältig wegkommen. Die Gurkenstücke werden nun mit etwas Weinessig, Coneassé und Salz eine halbe Stunde marinirt, nach diesem auf einem Tuche abgetrocknet, mit einem Viertelpfund geklärter, frischer Butter auf raschem Feuer lichtbraun geröstet, auf ein Haarsieb zum Entfetten gelegt, hierauf in eine Casserolle gethan und mit einigen Löffeln voll kräftiger Jüs auf dem Windofen eingeschmort. Wenn dieß nun erreicht ist, werden zwei Quart braune Coulis mit einem Quart guten Rheinwein und einigen Löffeln voll guter Rindfleischjüs über dem Windofen unter beständigem Rühren bis diese Sauce dickfließend vom Löffel läuft, eingekocht, die geblätterten Zungenstückchen und Gurken werden zusammengethan, die Sauce durch ein Haartuch darüber gepreßt und bis zum

Gebrauche au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird dieses Ragout ganz heiß in einer Reis- oder Nudelkruste oder statt dessen auch in einem gebackenen Teigrand, bordure de pâte brisée, angerichtet.

660. Geblätterte Hammelszungen nach Pompadour. Emincée de langues de mouton à la Pompadour.

Die Hammelszungen werden, wie die vorhergehenden, in der Braise gedünstet, geblättert, mit etwas Demi-Glace in eine Sauce-Casserolle gethan und warm gestellt. Unterdessen werden zwölf Stück kleine Zwiebeln zu messerrückendicken Ringchen geschnitten, diese in recht hochrother Krebsbutter geschwitzt, nebst ebenso viel geblätterten Champignons zu den Zungenstückchen gethan und sodann die nöthige braune, sehr kräftige Sauce, die noch mit dem Safte einer halben Zitrone im Geschmacke gehoben ist, durch ein Haartuch darüber gepreßt. Beim Anrichten wird dieses Emincée ganz heiß auf einer Schüssel angerichtet und außen herum mit Fleurons (Butterteigschnitten) garnirt.

661. Grillirte Hammelszungen. Langues de mouton grillées.

Die in der Braise weich gekochten Hammelszungen werden noch warm aus dem Sude genommen, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, leicht mit Salz und Pfeffer bestäubt, in frischer Butter umgekehrt, mit fein geriebenem, weißen Mundbrode besäet und bei Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden dieselben auf beiden Seiten lichtbraun auf dem Roste gebraten, sodann schön angerichtet, etwas braune Jüs, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, darunter gegossen und eine gut bereitete Sauce Robert, wie diese im 2. Abschnitt 2. Abth. dieses Buches angegeben ist, in einer Saucière extra beigegeben.

662. Geschwungene Hammelscoteletten. Côtelettes de mouton sautées à la minute.

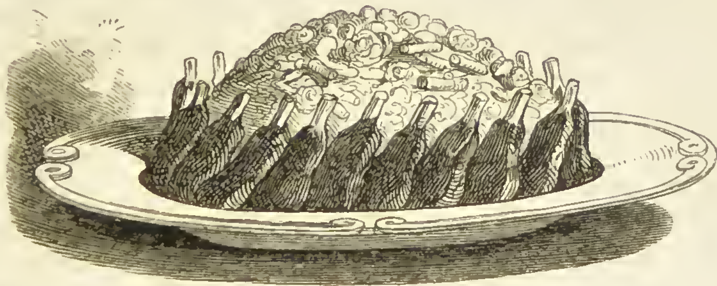
Diese beruhen in ihrer gelungenen Zubereitung von möglichst jungen Thieren genommenen, gut mortifizirten Hammelsrippenstücken (Carrés), von welchen Coteletten gemacht, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit geklärter, frischer Butter gut ausgestrichene plat à sauté eingerichtet, mit einer runden, mit Butter bestrichenen Papierscheibe bedeckt und so zubereitet bei Seite gestellt werden. Drei Minuten zuvor, ehe sie genossen werden, stellt man die Coteletten auf einen hellbrennenden Windofen, läßt sie eine Minute auf einer Seite braten, kehrt sie dann um und bratet sie wieder eine Minute auf der andern Seite, gießt sodann die Butter ab, gibt zwei Anrichtlöffeln voll Demi-Glace darüber und läßt sie mit derselben nochmals aufkochen, richtet sie dann auf einer flachen Schüssel im Kranze übereinanderlaufend, die Rippchen nach oben, schön an und gießt die Essenz in ihre Mitte. Auf diese Art bereitet sind sie besonders bei Gabelfrühstücken sehr willkommen und es wird blos französischer Senf dazu servirt. Es muß nochmals bemerkt werden, daß das Fleisch ja gut abge-

legen sein muß und die Coteletten sogleich genossen werden müssen, denn durch zu langes Stehen würden sie sehr an ihrem Werthe verlieren.

663. Hammels=Coteletten mit Gurken=Ragout.
Côtelettes de mouton sautées aux concombres.

Die Hammelscoteletten werden ganz den vorhergehenden gleich bereitet, mit klarer Butter in eine plat à sauté eingerichtet und mit einer Papier=scheibe bedeckt, bei Seite gestellt. Unterdessen bereitet man von sechs frischen Gurken ein recht kräftiges, braunes Ragout, welches man bis zum Anrichten au bain-marie warm stellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Hammelscoteletten auf dem Windofen schnell gar gemacht, die Butter abgegossen, statt dieser etwas Demi=Glace darüber gegossen und sodann im Kranze auf eine Schüssel geordnet, in deren Mitte man das Gurken=Ragout erhaben anrichtet.

664. Hammels=Coteletten à la jardinière.
Côtelettes de mouton à la jardinière ou à la Macédoine.



Die Bereitung der Hammelscoteletten bleibt ganz so, wie sie bei den geschwungenen Hammelscoteletten angegeben wurde. Sie werden schön glacirt und im Kranze (au miroton) angerichtet. In ihrer Mitte wird ein Kleinragout von schön geschnittenen, jungen, gelben Rübchen, weißen Rübchen, Champignons, grünen Bohnen, Spargelspitzen, Pflückerbsen, Artischocken=böden (wie dieses genau im Abschnitt 7 als Kleinragout à la Macédoine bezeichnet ist) erhaben angerichtet.

665. Hammels=Coteletten à la Soubise.
Côtelettes de mouton à la Soubise.

Man schneidet aus gut abgelegenen (mortifizirten) Hammelsrippen (Carrés) die nöthige Anzahl schöner Hammelscoteletten; diese werden mit dem Cotelettemesser etwas breit geschlagen, sodann mit nagelförmig geschnittenem Speck und geräucherter Ochsenzunge abwechselnd durchzogen, leicht gesalzen und mit Speckscheiben, einem Stück rohen Schinken, Zwiebel und den klein zerhackten Knochen von den Coteletten in einer flachen, gutschließenden

Casserolle eingerichtet. Sobann werden die Coteletten mit etwas fetter Fleischbrühe übergossen und auf Kohlenfeuer mit oben angebrachter Kohlengluth weich und kurz gedünstet. Hierauf werden dieselben herausgenommen und zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln bis zu ihrem völligen Erkalten gepreßt. Unterdessen wird die zurückgebliebene Hammels-Essenz mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt, sehr rein entfettet und bis zu einer Demi-Glace eingekocht. Die Hammelscoteletten werden dann in schönster Form mit einem sehr scharfen Messer von allen Seiten sauber zugeschnitten, so zwar, daß der Speck und Schinken schön hervortritt; sie werden alsdann mit der Demi-Glace in eine plat à sauté eingerichtet und warm gestellt. Beim Anrichten werden die Coteletten auf beiden Seiten schön glacirt, im Kranze, die Rippchen nach oben, angerichtet und in ihrer Mitte ein Zwiebel-Püree, welches bei den Püreen im Abschnitt 4 bezeichnet ist, erhaben gegossen. Außen herum wird ein Kranz von schön glacirten, kleinen, weißen Zwiebeln und recht grün gebackenen Petersilienssträußchen garnirt.

666. Hammels-Coteletten à la Singarat.
Côtelettes de mouton à la Singarat.

Die Hammelscoteletten werden wie die à la Soubise mit Speck und geräucherter Ochsenzunge durchspickt, dann sehr weich gedämpft, hierauf bis zu ihrem völligen Erkalten gepreßt, dann sauber zugeschnitten und mit ihrem eigenen Fond, den man zuvor rein entfettet und zu einer Demi-Glace eingekocht hat, in einer plat à sauté eingerichtet und warm gestellt. Währenddem wird die Hälfte einer gekochten Ochsenzunge und zwar der untere spitze Theil recht fein geschnitten, dann im Mörser fein gestoßen, mit der nöthigen, kurz gekochten, weißen Coulis gut verrührt und ganz heiß durch ein Haartuch passirt. Dieses Zungen-Püree wird nun in eine Sauce-Casserolle gethan, mit etwas Glace übergossen und an bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Coteletten auf einer flachen Schüssel in aufrechtliegender Ordnung, die Rippchen nach oben, angerichtet, schön glacirt, das gut bereitete, wohlschmeckende Zungen-Püree in schöner, rother Farbe in ihre Mitte gegeben und das Ganze noch mit einem Löffel voll guter Fleisch-Essenz übergossen.

Ferner erscheinen diese Hammelscoteletten als

667. Hammels-Coteletten mit Sauerampfer-Püree.
Côtelettes de mouton à la purée d'oseille.

668. Hammels-Coteletten mit Carden-Püree.
Côtelettes de mouton à la purée de cardes.

669. Hammels-Coteletten mit Paradies-Aepfel-Püree.
Côtelettes de mouton à la purée de tomates.

670. Hammels-Coteletten mit Endivien-Püree.
Côtelettes de mouton à la purée de chicorée.

671. Hammels-Coteletten auf dem Roste gebraten.
Côtelettes de mouton panées grillées.

Die Hammelscoteletten werden wie jene zum Sautiren zubereitet, leicht mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut, in zerlassene, frische Butter getaucht, aus dieser mit fein geriebenem, weißen Mundbrode besät (panirt) und sodann auf dem Bratroste eines neben dem andern geordnet. Das Garbraten fordert etwas weniger Zeit als die Kalbscoteletten, denn sie müssen in drei Minuten ausgebraten sein. Es wird deßhalb bemerkt, daß sie nur wenige Minuten vor ihrem Gebrauche grillirt werden dürfen, welches mit einiger Vorsicht geschehen muß, damit sie nicht zu trocken werden, sondern in ihrem vollen Safte, ohne dabei blutend zu sein, bei der Tafel erscheinen. Auf diese Art zubereitet werden sie bei Gabelfrühstücken sehr willkommen aufgenommen, wo sie blos mit ihrem entquellenden Safte und nach Geschmack auch mit feinem französischen Senf genossen werden.

672. Hammels-Coteletten in Papilloten.
Côtelettes de mouton en papillotes.

Diese unterliegen in ihrer Zubereitung ganz denen von Kalbfleisch und ich weise deßhalb auf den Abschnitt 10 dieses Buches zurück.

673. Gedämpfter Hammelsschlegel (Keule).
Gigot de mouton à la sept heures.

Die im Winter acht bis zehn Tage, im Sommer vier bis fünf Tage abgelegene (mortifizirte) Hammelskeule wird rein gewaschen, zwischen ein Küchentuch gelegt und mürbe geklopft; nachdem wird das Rohrbein wie auch das Schlußbein ausgelöst, die Keule mit Federkieldick geschnittenem weißen Luftspeck und ebenso geschnittenem, rohen, mageren Schinken, beides zuvor mit Salz und Pfeffer bestreut, nach dem Faden durchzogen, sodann von allen Seiten gut gesalzen und netzartig zusammengeschnürt, so daß die Keule ihre frühere Form wieder erhält. Hierauf belegt man den Boden einer hermetisch schließenden Casserolle mit Scheiben von Nierenfett, auf dieses ebenso geschnittene Zwiebeln, legt die Hammelskeule darauf, füllt den leeren Raum mit einigen Schnitten von Rind- oder Kalbfleisch, wie auch mit dem klein zerhackten Rohr- und Schlüsselbein aus, würzt sodann das Ganze mit zwei gelben Rüben, einigen Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblättern, einer Zehe Knoblauch, einigen Nelken und Pfefferkörnern, näßt die Keule mit einem Schöpflöffel voll fetter Fleischbrühe und dämpft nun den Schlegel auf Kohlenfeuer so lange, bis alle Flüssigkeit verschwunden und sich die Zwiebeln am Boden leicht gebräunt haben. Sodann gießt man noch die nöthige Fleischbrühe dazu und läßt nun die Keule ganz langsam auf Kohlenfeuer mit oben angebrachter Kohlengluth weitere 5 bis 6 Stunden dämpfen. Nach dieser Zeit wird die Keule sehr weich, ganz in ihrem eigenen Safte liegen und von diesem eine lichtbraune, glänzende Farbe erhalten haben. Die Keule wird hierauf behutsam ausgehoben, auf eine lange Schüssel angerichtet und mit einer Bordure von gebratenen Kartoffeln oder gedämpften Kastanien wie

auch statt diesen mit einem recht kräftig bereiteten, frischen Gurkenragout bekränzt. Eine von der eigenen Essenz bereitete dünnfließende, braune Sauce wird eigens beigegeben.

674. Bayonneser Hammelskeule. Gigot de mouton à la Bayonnaise.

Die Hammelskeule wird der vorhergehenden gleich ausgebrochen (ausgebeint) und hierauf mit Sardellenstreifen, Cornichons, sauber eingemachten Champignons-Stücken und Schalotten schön durchspickt, dann gut mit Salz und Pfeffer gewürzt und in einem irdenen Gefäße mit einem Gläschen feinstem Oele, Estragonessig, Zitronenscheiben, Thymian, einigen Lorbeerblättern, Gewürzkörnern, einigen Zwiebel-Scheiben und grüner Petersilie 24 Stunden, gut zugedeckt, marinirt. Nach dieser Zeit wird dieselbe von allen Ingredienzen geschieden, gut in gefettetes Papier eingehüllt und am Spieße saftig und in schönster brauner Farbe gebraten. Vom Spieße genommen, wird der rein abgeputzte Knochen mit einer Papiermanschette besteckt, die Keule nochmals schön glaeirt, auf einer langen Schüssel angerichtet, etwas Jüs darunter gegossen und eine recht kräftig bereitete, mit Medoe und Zitronensaft im Geschmack gehobene, dünnfließende, braune Sauce in einer Saucière extra beigegeben.

675. Hammelskeule nach Wildpret-Art. Gigot de mouton en chevreuil.

Die gut mürbe gelegene Hammelskeule wird dem Rehschlegel gleich abgehäutet, die ganze Oberfläche dicht mit weißem, gesalzenen Luftspeck recht schön gespickt und noch zwei Tage in nachstehender Marinade gebeizt. Einige große spanische Zwiebeln, Porri, Pastinak, Schalotten, zwei Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, das Gelbe einer halben Zitrone wird zusammen in eine Casserolle gethan, mit einer Maß guten Essig begossen und zusammen eine halbe Stunde gekocht. Die Hammelskeule wird nun gesalzen, in einen irdenen Topf gelegt und die Marinade in noch warmem Zustande darüber gegossen. Beim Gebrauche wird die Keule von allen Ingredienzen gesondert und am Spieße schön im Safte gebraten. Dieselbe wird, ehe man sie vom Spieße abnimmt, nochmals leicht gesalzen, schön glaeirt, angerichtet und etwas gute Bratenjüs darunter gegossen. Eine gut bereitete sauce poivrade, wie diese im Abschnitt 2, Abtheilung 2 genau angegeben ist, wird extra mit servirt.

676. Hammelskeule auf bürgerliche Art. Gigot de mouton à la bourgeoise.

Die gut abgelegene, mürbe geklopfte Hammelskeule wird gut auf allen Seiten mit Knoblauch gespickt, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und in eine gut schließende Casserolle mit Nierenfett, Zwiebeln, gelben Rüben und Lorbeerblatt eingerichtet, sodann etwas fette Fleischbrühe dazu gegossen und so vier bis fünf Stunden langsam gedünstet. Beim Anrichten wird die Keule ausgehoben und sammt den gelben Rüben und Zwiebeln auf

eine Schüssel gelegt, der zurückgelassene Saft (Fond) wird sehr rein entfettet und eigens beigegeben.

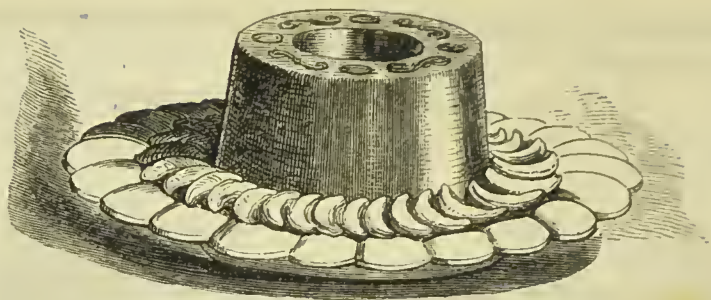
677. Hammelskeule auf englische Art.
Gigot de mouton à l'Anglaise.



Eine recht schöne, gut mürbe gelegene Hammelskeule wird mit hinreichend kaltem Wasser auf einen hellbrennenden Windofen gesetzt, schnell in's Kochen gebracht, gut abgeschäumt, gehörig gesalzen und gut zugedeckt langsam kochen gelassen. Zu gleicher Zeit werden sechs Carotten, sechs weiße Rüben, sechs Kohlraben gut gereinigt, gewaschen, zu irgend einer beliebigen, netten Form zugeschnitten und mit der Hammelskeule nebst einigen Zwiebeln weich gekocht. Ferner werden zwölf kleine Rosen Blumenkohl gereinigt, nebst einem Stückchen frischer Butter und dem nöthigen Salz in's kochende Wasser gethan und so, daß der Blumenkohl schön ganz bleibt, weich gekocht und sodann bei Seite gestellt. Ebenso werden zwölf bis achtzehn Stück gleich große, gute Kartoffeln geschält, glatt zugeschnitten und ebenso im Wasser, besser noch im Dunste, gar gekocht. Beim Anrichten wird nun die Hammelskeule auf eine ovale Schüssel gethan und sämmtliche Gemüse in ungezwungener Ordnung herum gelegt. Eine gut mit Zitronensaft gesäuerte und mit recht frischer Butter bereitete Butter-Sauce wird eigens beigegeben.

678. Hammelskeule mit weißen Bohnen.
Gigot de mouton à la Bretonne.

Die gut mortifizirte und mürbe geklopfte Hammelskeule wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, fest an einen Bratspieß gesteckt, in einige Bogen weißes Papier, welches gut mit Fett bestrichen wurde, eingebunden und bei hellem Feuer im Safte gebraten. Eine halbe Stunde zuvor ehe man dieselben vom Spieße nimmt, wird die Papierhülle weggethan, das Feuer verstärkt, damit die Keule eine schöne, lichtbraune Farbe erhalte und sodann diese im vollsten Safte und guten Ansehen über ein gut bereitetes, weißes Bohnenragout, wie dieses bei den vorhergehenden Hammelszungen mit weißen Bohnen angegeben wurde, gelegt. Eine recht gut bereitete Jüs wird



eigens mit beigegeben. In vielen Küchen besteht die Gewohnheit die Hammelskeule zu diesem Gerichte weich zu dämpfen, allein hierdurch geht der größte Theil des materiellen Werthes verloren und wird von Kennern stets unbeachtet bleiben.

679. Pain von Hammel auf spanische Art. Pain de mouton à l'Espagnole.

Aus einer ungefähr sechspfündigen Hammelskeule wird der innere Theil, nämlich die Nuß (noix de mouton) ausgeschnitten, von dieser alles Häutige geschieden, das reine Fleisch fein geschnitten und nebst dem vierten Theil fein geschnittenem weißen Luftspeck, ebensoviel Semmelpanade, zwei Eßlöffeln voll fines herbes, welche aus Trüffeln, Champignons, Schalotten, Petersilie bestehen, nebst dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer eine zarte, geschmackvolle Farce bereitet. Der obere Theil der Hammelskeule wird unterdessen am Spieße gebraten oder auch mit gewürzten Ingredienzen weich gedünstet und sodann, wenn derselbe wieder ausgekühlt ist, das Fleisch davon sehr fein geschnitten und dieses mit der nöthigen, aus dem sehr rein entfetteten Hammels-Fond bereiteten, dick eingekochten, kräftigen, braunen Sauce untermengt und dieses Püree im heißen Zustande durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Püree wird nun mit der Farce gut verarbeitet und hievon eine Probe gemacht; wenn nun dieselbe ganz zu Genüge ist, wird eine glatte Cylinder-(Pain)-Form mit klarer Butter gut ausgestrichen und diese geschmackvoll mit recht schwarzen Trüffeln, grünen Cornichons, Krebsschweifchen ausgelegt und sodann die Pain-Masse mit Vorsicht eingefüllt, daß sich die Garnitur nicht verschiebt und auch die Masse selbst fest eingedrückt ist. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Pain au bain-marie gar gemacht, sodann vorsichtig auf eine flache Schüssel umgestürzt, das entquellende Fett rein abgenommen, das Ganze mit einer dünnen Glace schön glacirt, unten herum mit Fleurons (Butterteigschnitten) garnirt und eine mit Malaga und Fleischessenz bis zum lieblichsten im Geschmack gehobene, etwas dünnfließende, braune spanische Sauce extra beigegeben.

680. Geblättertes Hammelfleisch mit feinen Kräutern. Emincée de gigot de mouton aux fines herbes.

Man nimmt hiezu die unberührten Reste von gebratenen Hammelskeulen, von welchen alles Häutige und Nervige gesondert und das reine Fleisch auf

dünne Blättchen über den Faden geschnitten wird. Ferner werden Champignons, Trüffeln, Schalotten und Petersilie fein geschnitten, mit Butter und einem Stückchen Glace weich gedünstet und unter eine recht kräftige, dickfließende braune Sauce gemengt. Sodann wird der Boden einer flachen Ragout-Schale mit der Sauce bestrichen, auf diese eine Lage von dem geblätterten Hammelfleische gethan, diese dann wieder mit Sauce überstrichen und so dreimal fortgefahren; oben muß das Ganze mit Sauce überzogen werden, welche dann mit geriebenem Parmesankäse und geriebenem, braunen Brode bestreut und mit Krebsbutter beträufelt wird. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Emincée in einen schon abgekühlten Backofen gestellt, wo jedoch vermieden werden muß, daß es nicht kocht, sondern sich langsam durch und durch erwärmt. Beim Anrichten wird außen herum etwas Demi-Glace gegossen und sodann servirt.

681. Geblättertes Hammelfleisch mit Zwiebeln.
Emincée de gigot de mouton aux oignons.

Das blätterig geschnittene Hammelfleisch wird mit kleinen in frischer Butter goldgelb gebackenen Zwiebelringeln untermengt, dann nochmals in etwas frischer Butter geröstet, sodann mit einer gut bereiteten, etwas dickgehaltenen Sauce Robert (s. Sauce Robert 2. Abschn. 2. Abth.) durchschwungen und kochendheiß angerichtet. Außen herum werden in klarer Butter gelb gebackene und mit Glace bestrichene Brodkrusten gelegt.

682. Geblättertes Hammelfleisch mit Eiern.
Emincée de mouton à l'Auguste.

Das Hammelfleisch wird, dem vorhergehenden gleich, blätterig geschnitten, mit einer recht kräftigen, mit Glace und Concassé im Geschmacke gehobenen, braunen Sauce untermengt, in einer Ragout-Schale heiß angerichtet, oben glatt gestrichen und über die Oberfläche zehn bis zwölf frische Eier aufgeschlagen, diese mit Salz und Pfeffer bestreut und zwei Minuten in einen heißen Ofen oder Bratrohr gestellt, damit die Eier von oben anziehen, jedoch von innen weich bleiben und sodann sogleich zu Tisch gegeben.

683. Hachis von Hammelfleisch mit Eiern.
Hachis de mouton aux oeufs pochées.

Von den unberührten Resten einer gebratenen Hammelskeule wird das reine Fleisch abgelöst, dieses sehr fein geschnitten und sodann in einer Casserolle bei Seite gestellt. Die nöthige braune Sauce wird mit der Hälfte so viel guter Rindfleischjüs über einem hellbrennenden Windofen kurz gerührt, sodann gehörig gesalzen, mit Concassé und Zitronensaft im Geschmack gehoben und diese Sauce durch ein Haartuch über das Hachis gepreßt, zusammen gut verrührt, oben mit etwas Butter und Fond gedeckt und au bain-marie warm gesetzt. Beim Anrichten wird das Hachis kochend heiß gerührt, angerichtet und mit zehn bis zwölf Stück schön poschirten Eiern bekränzt und sogleich zu Tisch gegeben.

684. Hachis von Hammel à l'aurore. Hachis de mouton à l'aurore.

Das auf die vorher gezeigte Art angefertigte Hachis wird in einem mürben Teigrand (bordure de pâte brisée) ganz heiß, erhaben angerichtet und die ganze Oberfläche mit sechs Stück hartgesottenen Eiern, wovon das Gelbe herausgenommen und mit etwas Krebsbutter, Salz und Muskatnuß verarbeitet wurde, sodann durch ein Haarsieb gestrichen, bestreut, hierauf mit etwas zerlassener Krebsbutter bespritzt, einige Minuten eine glühende Schaufel darüber gehalten und sogleich servirt.

685. Hachis von Hammel nach Pompadour.
Hachis de mouton à la Pompadour.

Die gut zum Dämpfen eingerichtete Hammelskeule wird in ihrem Safte weich und kurz gedünstet, sodann zum Auskühlen kalt gestellt. Der zurückgebliebene Fond (Satz) wird mit guter Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Haarsieb geseiht, sehr rein entfettet und die Essenz davon mit drei Quart guter, brauner Sauce auf dem Windofen zu einer dickfließenden, kräftigen Sauce unter beständigem Rühren eingekocht. Von der Hammelskeule wird das Fleisch abgelöst, alles Häutige und Nervige weggethan und dieses mit dreißig Stück vorher mit Zitronensaft und Butter abgeschwitzter Champignons, und sechs Trüffeln recht fein geschnitten, so zwar bis es sich zwischen den Fingern ganz verdrücken läßt. Dieses Hachis wird nun mit der kochendheißen Sauce gut verrührt, gehörig gesalzen, mit der Champignons-Butter und zerlassener Glace gedeckt und au bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten wird das Hachis heiß gerührt, auf einer Ragout-Schale erhaben angerichtet, außen herum ein Kranz von glacirten Artischockenböden gelegt (siehe Artischockenböden zum Ragout Abschn. 6) und das Hachis selbst mit etwas heißer Glace beträufelt.

686. Hammelsnieren mit Champagner-Wein.
Rognons de mouton au vin de Champagne.

Zwölf Stück Hammelsnieren werden der Länge nach von einander geschnitten, das feine Häutchen abgezogen, dann die Nieren selbst blätterig geschnitten und in einer mit frischer Butter bestrichenen plat à sauté auseinandergelegt, mit einer passenden mit Butter bestrichenen Papier-Scheibe bedeckt und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt. Unterdessen wird die nöthige sauce Espagnole mit der Hälfte so viel guter Fleisch-Essenz und einer halben Bouteille Champagner-Wein auf einem hellbrennenden Windofen bei beständigem Rühren, bis die Sauce dickfließend vom Löffel läuft, eingekocht, diese dann in eine Sauce-Casserolle durch ein Haartuch gepreßt, oben mit etwas Glace begossen und au bain-marie warm gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Nieren auf dem Windofen schnell geschwungen (santirt), die Butter abgegossen und nach dem richtigen Volumen der Nieren die Sauce darüber gegossen, mit dieser einmal aufgekocht, sogleich angerichtet und zu Tisch gegeben. In Butter gelbgebackene Brodkrusten können im Kranze darüber gelegt werden.

687. Hammelsnieren mit feinen Kräutern. Rognons de mouton aux fines herbes.

Einige Trüffeln, Champignons, Petersilie und Schalotten werden zusammen fein geschnitten, in frischer Butter passirt und diese sodann nebst den blätterig geschnittenen Hammelsnieren und zerlassener Butter in eine plat à sauté gethan, mit einer Papierscheibe gedeckt und kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden die Nierchen über einem hellbrennenden Windofen einige Minuten geschwungen, etwas braune Sauce darüber gegossen, einmal zusammen aufgekocht, etwas Glace und der Saft einer Zitrone dazu gethan, gehörig gesalzen und in einer Kruste heiß angerichtet sogleich zu Tisch gegeben. Es ist nöthig zu bemerken, daß die Bereitung dieser Nierchen nur im letzten Augenblicke ausgeführt werden darf, auch dieselben mit der Sauce nur einmal aufkochen dürfen, damit sie in ihrem Safte bleiben und nicht hart und trocken werden. Ebenso würde ein langes Stehen ihnen viel an ihrem materiellen Werthe nehmen und sie fast ungenießbar machen.





12. Abschnitt.

Von dem Lamme. **De l'Agneau.**

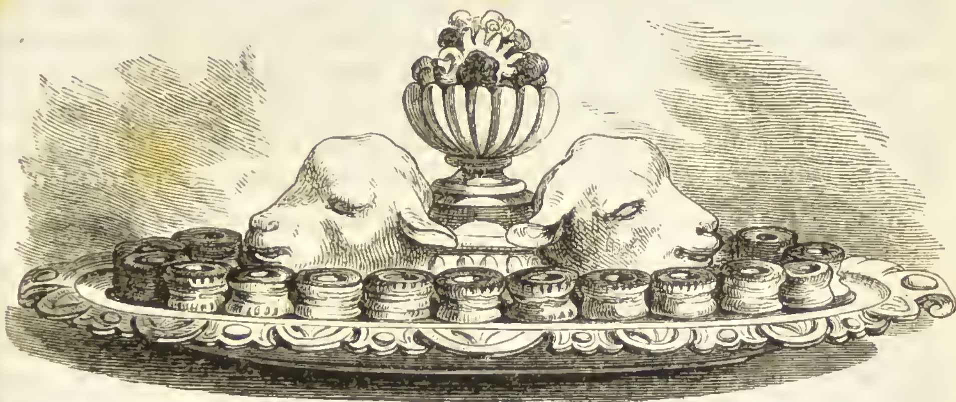
Das Lamm ist am besten vom Dezember bis April. Die Milchlämmer sind die vorzüglichsten. Um diese recht schmackhaft zu erhalten, ist es nöthig, dieselben nur mit der Milch ihrer Mutter und mit in Milch geweichten Semmeln zu nähren. Die Besten zeichnen sich durch ein weißes Fleisch aus und die Nierchen müssen mit Fett bedeckt sein. Da uns dieses fromme Thierchen manch delikates Gericht gibt, so will ich auch demselben gehörige Würdigung schenken und in richtiger Reihenfolge die besseren dieser Speisen anführen.

688. Eingemachte Lammsköpfchen. Têtes d'agneaux à la poulette.

Zwei Lammsköpfchen werden sammt der Haut gebrüht, rein geputzt, bis zur Hirnschale ausgebrochen (ausgebeint), die Zunge ausgeschnitten, sammt den Köpfchen abblanschirt und aus diesem in's kalte Wasser gelegt. Die Köpfchen werden abgetrocknet, mit Zitronensaft eingerieben, zusammen in eine reine Serviette gebunden und in einer Braise langsam weich gesotten, welches jedoch mit Vorsicht geschehen muß, damit sie nicht zu weich werden. Zu gleicher Zeit wird das Geschlinge, die Milchner, die Füßchen wie auch die Zunge rein geputzt, abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und nach Verhältniß der nöthigen Zeit mit den Köpfen weich gesotten. Vor dem Anrichten wird Alles zum Entfetten auf ein Tuch ausgelegt, das Geschlinge, die Milchner, Füßchen und Zunge sauber in passende Stückchen geschnitten, nebst ungefähr zwanzig bereiteten Champignons auf eine Ragout-Schale angerichtet, dieses dann mit einer kräftig bereiteten, mit Glace und Zitronensaft im Geschmacke gehobenen, legirten Sauce übergossen und sodann die aus der Serviette genommenen, rein entfetteten Köpfchen, aus welchen zuvor die Hirnschale nebst dem Hirn genommen wurde, wird letzteres noch von den

Adern und Häutigem geschieden, mit den Köpfchen darüber angerichtet und das Ganze noch mit etwas der obenerwähnten Sauce maskirt.

689. Lammsköpfe auf französische Art. Têtes d'agneaux à la Française.



Die Lammsköpfchen werden sammt der Haut gebrüht, flammirt, gereinigt, ganz ausgebeint, auf ein Tuch gelegt und von innen gesalzen. Ferner bereitet man eine gute Kalbfleisch=Farce (siehe Abschnitt 5 von den Fareen) mit welcher das Innere der Köpfchen überall gleich, fingerdick, überstrichen wird. Ebenso wird von Lammsbrieschen, der Zunge, dem Herzchen, der Leber mit guter, kurzgekochter, weißer Coulis ein recht kräftiges, dickes Salpikon bereitet, welches im kalten Zustande in die Mitte der Köpfchen kömmt. Die Haut wird nun auf beiden Seiten zusammengenommen und der Länge nach der Kopf wieder zusammengenäht, so zwar, daß nichts heraus kann. Hierauf werden sie von außen mit Zitronensaft eingerieben, gesalzen, mit dünnen Speckscheibchen belegt, in ein Tuch eingemacht und in einer guten Braise (Fettbrühe) sehr langsam weich gesotten. Vor dem Anrichten werden sie mit einem flachen Schaumlöffel ausgehoben, von allen Seiten rein entfettet und auf eine lange, flache Schüssel, in deren Mitte eine zierlich geschnittene Brodkrustade befestigt wird, angerichtet. Um die Köpfchen herum werden Trüffeln, Champignons und dekorirte Geflügelklößchen garnirt, die Kruste ebenso überlegt und in der Mitte in Attellettes gesteckt; eine recht kräftig bereitete Trüffel=Hachis=Sauce (s. Abschn. 2 von den Saucen) wird darüber gegossen.

690. Gebackene Lammsköpfe. Têtes d'agneaux frites.

Die Köpfchen werden, wie die vorhergehenden, ausgebrochen (entbeint), das Hirn ganz herausgelöst, ebenso die Zunge, rein gewaschen, im gesalzenen Wasser einmal überkocht, sodann in's kalte Wasser gelegt und hierauf in einer Fettbrühe langsam weich gesotten, worin man sie erkalten läßt. Unterdessen werden einige Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein Porri und ein Stückchen Sellerie gereinigt, gewaschen, von der Hand geschnitten, mit Butter

und Fleisch recht weich gedünstet und sodann mit einigen Löffeln voll dick eingekochter, weißer Sauce durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Püree wird nun gehörig gesalzen und lauwarm gestellt. Die unterdeß kalt gewordenen Köpfchen werden herausgenommen, abgetrocknet, in schöne Stücke zerschnitten, ebenso auch die Zunge und das Hirn und jedes derselben mit dem lauwarmen Püree bestrichen, mit geriebenem weißen Brode besät, dann nochmals in geklopfte, ganze Eier getaucht und wieder mit Reibbrod besät. Kurz vor dem Anrichten werden dieselben aus reinem, heißen Backschmalz lichtbraun gebacken, dann auf eine gebrochene Serviette schön angerichtet und oben darauf ein Häufchen recht grün gebackener Petersilie gethan und sogleich servirt.

691. Gebackene Lammsohren. Oreilles d'agneaux farcies et frites.

Die nöthige Anzahl dieser Ohren werden flammirt, sodann blanchirt und hierauf in einer Braise weich gekocht. Sodann werden dieselben lauwarm aus der Braise genommen, untergriffen, das heißt die Haut von der Knorpellage getrennt und diese Oeffnung mit einer guten Koch-Farce, farce cuite, (siehe Absch. 5, von den Fareen) gefüllt. Nun gibt man den Ohren eine schöne Form, salzt dieselben, bestreut sie von allen Seiten mit geriebenem Mundbrode, taucht sie sodann nochmals in aufgeschlagene, gut zerklopfte, ganze Eier, bestreut sie nochmals mit Brod und legt dann eins neben dem andern auf einen Casserolle-Deckel. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden dieselben lichtbraun aus heißem Schmalz gebacken, zum Entfetten auf ein reines Tuch gelegt, dann schön angerichtet, in ihre Mitte ein Häufchen recht grün gebackene Petersilie gegeben und sogleich servirt.

692. Gebackene Lammsohren mit Salpikon.
Oreilles d'agneaux au salpicon.

Man bereitet von den Lammszüngchen, den Briesчen, Champignons und einigen Trüffeln ein recht kräftiges, dick gehaltenes Salpikon, wie dieses im Abschnitt 7 dieses Buches angegeben ist. Mit diesem werden die Kalbsohren statt der Farce gefüllt, sodann, den vorhergehenden gleich, panirt, ebenso eine Viertelstunde vor dem Anrichten aus heißem Schmalz gebacken und sogleich zu Tisch gegeben. Die Lammsohren, auf diese Art bereitet, geben ein sehr gutes Gericht und werden in der Regel als hors d'oeuvre gegeben, jedoch können sie auch zu andern feinen Gerichten als Garnitur angewendet werden.

693. Lammsohren mit gemischtem Ragout.
Oreilles d'agneaux au ragoût mêlé.

Die nöthige Anzahl recht rein geputzter, flammirter Lammsohren werden blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, dann in einer guten Braise langsam weich gesotten und sodann zur Seite gestellt. Unterdessen bereitet man von Kalbsbrieschen, Hahnenkämmen, Geflügelklößchen, Champignons ein recht kräftiges, weißes Ragout, wie dieses genau im Abschnitt 7 dieses Buches angegeben ist. Vor dem Anrichten werden die Lammsohren auf ein Tuch ausgehoben, der obere, dünne Theil derselben in gleiche Streifchen ein-

geschnitten, diese dann über sich herabgebogen, in die Mitte jedes Ohres eine rundgeschälte, schön glacirte Trüffel oder auch in Ermangelung dieser ebenso geschnittene, recht grüne Cornichons gelegt und so recht heiß außen herum über das in einer flachen Entrée-Schüssel angerichtete Ragout in schönster Ordnung gelegt.

694. Lammsohren mit einer Ravigote. Oreilles d'agneaux à la ravigote.

Die Lammsohren werden, wie die vorhergehenden, in der Braise weich gesotten, beim Anrichten zum Entfetten auf ein Tuch ausgehoben, schön in einer Ragout-Schale angerichtet und mit einer gut bereiteten, grünen Kräuter-Sauce (siehe Abschnitt 2) heiß übergossen und sogleich servirt.

695. Lamms-Züngchen. Langues d'agneaux.

Die Lammszüngchen unterliegen derselben Bereitungsart, wie sie bei den Hammelszungen angegeben wurde, und ich weise deßhalb ganz auf den vorhergehenden Abschnitt zurück. Nur bemerke ich, daß die Lammszüngchen ihrer Zartheit wegen stets den Vorzug haben.

696. Lamms-Viertel auf englische Art. Quartier d'agneau à l'Anglaise.

Ein einige Tage mürbe gelegenes, vorderes Lamms-Viertel wird rein gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Concassé bestreut, an einen kleinen Vogelspieß gesteckt, dieser an einem größern festgebunden, zwei mit Butter bestrichene Bögen Papier darüber gebunden und dreiviertel Stunden vor dem Anrichten bei hellem Feuer gebraten. Eine Viertelstunde zuvor wird die Papierhülle abgenommen, das Feuer verstärkt, damit das Lammsviertel eine schöne hellbraune Farbe bekömmt. Vor dem Anrichten, nämlich ehe man das Fleischstück vom Spieße nimmt, wird dasselbe nochmals mit Salz besprengt, auf einer passenden Schüssel angerichtet, zwischen dem Bug und der Schulter eine Oeffnung gemacht und in diese die nöthige englische Kräuterbutter, beurre à l'Anglaise, (siehe 2. Abschnitt 3. Abth.) gethan und sogleich zu Tisch gegeben. Der aus der Lammsschulter entquellende Saft verbindet sich mit der Kräuterbutter, was dem Ganzen einen vortrefflichen Geschmack gibt.

697. Gefüllte Lammsschulter = Galantine. Epaule d'agneau en galantine.

Eine recht schöne, gut abgelegene, möglichst groß abgeschnittene Lammsschulter (Bug) wird von Innen der Länge nach eingeschnitten, das Schaufel- wie auch das Rohrbein, ohne aber die äußere Seite zu beschädigen, behutsam ausgelöst, die Schulter mit dem Cotelettmesser etwas flach geschlagen, auf ein reines Tuch gelegt und gesalzen. Unterdessen bereitet man eine gute Kalbfleisch-Farce (siehe Abschn. 5, von den Farcen), mit dieser wird nun die Schulter von Innen gleich dick überstrichen, mit Streifen von gekochter, ge-

räucherter Ochsenzunge, weißem Luftspeck, einigen Trüffeln und recht grünen Cornichons, alles Federkieldick geschnitten, überlegt, in die Farce leicht eingedrückt, mit dieser leicht überstrichen, die beiden Enden der Schulter wieder zusammengenommen, gut mit Bindfaden zugenäht, so zwar, daß die Schulter einigermaßen ihre Gestalt wieder bekömmt und zwar in der Art, daß dieselbe einem Ball ähnlich wird. Sie wird nun mit Speckscheiben, Zwiebeln und gelben Rüben zum Dämpfen gut eingerichtet, sodann weich gedünstet und hierauf zwischen zwei flachen Deckeln bis zum völligen Erkalten leicht beschwert. Nachdem dies erfolgt ist, wird die Schulter rein zugeschnitten, der Bindfaden herausgezogen, von allen Seiten schön glacirt, oben mit zierlich geschnittener Aspik hübsch garnirt und über einer Lage von fein gehackter Aspik auf einer flachen Schüssel angerichtet.

698. Lammsschulter als Ballon mit Sauerampfer. Epaule d'agneau en ballon à la purée d'oseille.

Die Lammsschulter wird, wie die vorhergehende, ausgebeint, jedoch daß der untere Knochen daran bleibt. Sie wird hierauf von Innen gesalzen, mit Bindfaden ballenartig zusammengezogen, dann leicht blanchirt, die ganze obere Seite rein und sauber gespickt und zum Dämpfen eingerichtet. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Schulter auf Kohlenfeuer weich gedünstet, so zwar, daß sich der Speck lichtbraun färbt und glacirt, welches dadurch erreicht wird, daß man von oben immer helle Gluth erhält und die Schulter sehr oft mit ihrer eigenen Essenz begießt. Beim Anrichten wird die Schulter mit zwei Gabeln ausgehoben, der Bindfaden herausgezogen, oben dünn mit warmer Glace bestrichen und über ein in bester Eigenschaft bereitetes Sauerampfer-Püree angerichtet. (Siehe Abschn. 4, Sauerampfer-Püree.)

Ferner erscheinen diese Lammsschultern

699. Lammsschulter als Ballon mit Püree von Endivien. Epaule d'agneau en ballon à la purée de chicorée.

700. Lammsschulter als Ballon mit Püree von Karden. Epaule d'agneau en ballon à la purée de cardes.

701. Lammsschulter als Ballon mit Püree von Kartoffeln. Epaule d'agneau en ballon à la purée de pommes de terre.

Die Lammsschultern werden, ganz der vorhergehenden gleich, ausgebeint, gespickt, gedämpft, schön glacirt und über die bezeichneten Pürees, welche ebenfalls im Abschnitt 4 angegeben sind, angerichtet.

702. Lammsschultern en Musette. Epaules d'agneau en musette.

Zwei Lammsschultern werden breit von der Brust abgelöst, damit recht viel Haut daran bleibt, hierauf ganz bis auf den unteren Knochen ausgebrochen, dann von Innen leicht gesalzen, mit feinen Kräutern gewürzt, mit einem Salpikon gefüllt (siehe Abschnitt 7, bei den kleinen Ragouts) und, damit beim Dämpfen nichts von dem Salpikon herauskann, gut zugenäht

und zwar in der Art, daß die Lammsschulter eine runde Form erhält. Auf der obern Seite wird in die Mitte eine Rosette gespickt und außen herum mit zierlich geschnittenen Trüffel-Scheibchen, welche durch einen leichten Einschnitt in dem dicken Fleische eingesteckt werden, garnirt. Die Lammsschultern werden nun mit Speck, Schneidschinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und dem nöthigen Salz in einer gutschließenden Casserolle eingerichtet, mit einem Löffel voll guter Braise begossen, mit einer Papierscheibe, die mit Butter bestrichen wurde, überdeckt und so zwischen Kohlenfeuer eine und eine halbe Stunde langsam weich gedünstet. Beim Anrichten werden die Lammsschultern egoutirt, schön glaeirt, auf einer flachen Ragout-Schale angerichtet und eine recht kräftig bereitete sauce Espagnole darunter gegeben.

703. Eingemachtes Lammfleisch mit Spargelspitzen.
Ragoût d'agneau aux pointes d'asperges.

Ein vorderes Lammsviertel wird rein gewaschen, blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, dann in gleich große, saubere Stückchen zugeschnitten. Sodann läßt man in einer flachen Casserolle ein Stück frische Butter heiß werden, gibt die Fleischstückchen dazu, würzt diese mit einer Zwiebel, einer gelben Rübe, Petersilie und dem nöthigen Salz, dünstet sie eine Viertelstunde lang auf Kohlenfeuer, gießt hierauf zwei Quart weiße Sauce und etwas Geflügelbrühe dazu und kocht die Fleischstücken, unter öfterem Abschäumen der Sauce, gehörig weich. Währenddem wird ein großer Bund Spargel gereinigt, so weit dieser weich und zart ist, in Viertelszoll lange Stückchen geschnitten, diese dann im Wasser mit Salz weich blanchirt, dann auf ein Haarsieb gegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und zwischen zwei Teller kalt gestellt. Die Fleischstückchen werden nun mit einem Schaumlöffel aus der Sauce genommen, in eine andere Casserolle gethan, die Sauce selbst aber, bis sie die gehörige Dicke hat, über dem Windofen bei beständigem Rühren eingekocht, sodann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone angenehm gesäuert, durch ein Sieb über die Fleischstückchen passirt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Spargelspitzen unter das Ragout melirt und auf einer Ragout-Schale sauber und heiß angerichtet.

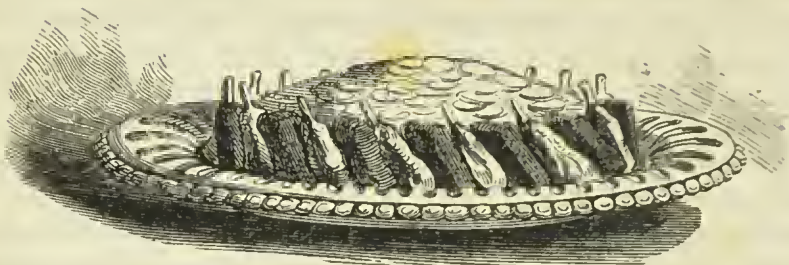
704. Eingemachtes Lammfleisch mit Blumenkohl.
Ragoût d'agneau aux choux-fleurs.

Dieses ist eine Wiederholung des vorhergehenden, nur daß statt der Spargelspitzen vier Stück schöner Blumenkohl, in kleine Röschen zertheilt und weich blanchirt, dazu kommen.

705. Eingemachtes Lammfleisch mit Hopfensprossen.
Ragoût d'agneau aux houblons.

Auch dieses wird gleich jenem mit Spargel bereitet, nur daß hier statt der Spargel Hopfensprossen genommen werden.

706. Epigramm von Lamm. Épigramme d'agneau.



Hiezu wird ein schönes, vorderes Lammsviertel genommen, die Schulter (epaule) wird rein abgelöst und mit Speck, Zwiebeln, gelber Rübe und den Abgängen von dem Lammsviertel weich gedünstet. Das Brüstchen wird blanchirt, in einer Braise weich gesotten, aus derselben genommen, leicht gesalzen und zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln bis zum völligen Erkalten leicht gepreßt. Von dem Rippenstücke werden Coteletten gemacht, diese gesalzen, in klare Butter, welche mit dem Gelben von zwei Eiern verrührt wurde, warm getaucht, dann mit feinem, weißen, geriebenen Brode panirt, mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet und mit einer Papierscheibe gedeckt, bei Seite gestellt. Das unterdeß kalt gewordene Brüstchen wird in ebensoviele gleiche Stückchen als man Coteletten hat, geschnitten, diese dann sauber zugeschnitten, in klare Butter getaucht, mit Brod besät und auf einem Teller, ebenfalls zugedeckt, bei Seite gestellt. Das reine Fleisch von der kalt gewordenen Schulter wird abgelöst, in feine Blättchen geschnitten (emincirt) und hievon ein recht kräftiges, mit Zitronensaft angenehm gesäuertes Blanquette gemacht, welches man oben mit Glace beträufelt und au bain-marie warm stellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Coteletten auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten schön lichtbraun gebraten, ebenso die Brüstchen auf dem Roste grillirt. Das Blanquette wird nun ganz heiß auf einer flachen Schüssel erhaben angerichtet und oben darüber im Kranze in abwechselnder Ordnung jedesmal eine Cotelette, dann ein Stückchen Brust schön herum gelegt und sogleich zu Tisch gegeben. Unter das Blanquette können blätterig geschnittene Champignons genommen werden.

707. Lamms-Coteletten auf Toulouser Art. Côtelettes d'agneau à la Toulouse.

Die nöthige Anzahl schön gemachter, leicht gesalzener Lamms-Cotelettchen werden mit Aufleg-Sauce bestrichen, mit geriebenem und nochmals fein geschnittenem, weißen Brode besät, dann in klare Butter getaucht, nochmals gut mit Brod bestreut und auf einem mit Butter gut bestrichenen Bogen Papier auf den Rost gelegt. Von Lammsbriesdchen, Champignons, Geflügelklößchen, Hahnennierchen und einigen Trüffeln wird ein in bester Eigenschaft bereitetes, weißes Ragout angefertigt, welches au bain-marie warm gestellt wird. (Siehe Abschnitt 7, Ragout à la Toulouse). Beim Anrichten wird die Hälfte desselben auf einer Ragout-Schale heiß angerichtet, die vorher

auf mittelstarkem Kohlenfeuer lichtbraun gebratenen Coteletten au miroton herumgelegt und die Mitte des hiedurch entstandenen innern Raumes mit der zweiten Hälfte des Ragouts angefüllt. In die Mitte wird noch eine Rosette von länglicht gemachten und zierlich mit schwarzen Perigord-Trüffeln belegten Geflügelklößchen gelegt, welches dem Ganzen ein gutes Ansehen gibt.

708. Lamms-Coteletten auf französische Art. Côtelettes d'agneau à la Française.

Die Lammscoteletten werden gesalzen, mit klarer Butter eingerichtet und eine Minute über starkem Feuer geschwungen, dann kalt gestellt. Hierauf werden Champignons, Geflügelbrüstchen, Trüffeln und ein Stückchen gekochte Ochsenzunge klein würfelicht geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Zwei Quart weiße Coulis werden mit einem Quart Madeira-Sec und vier Loth Geflügel-Glace über dem Windofen zu einer dickfließenden Sauce eingerührt, sodann mit dem Gelben von vier Eiern legirt und durch ein Haartuch über die würfelicht geschnittenen Ingredienzen gepreßt, das heißt aber in der Art, daß die Sauce gehörig mit dem Volumen der Ingredienzen in Verhältniß steht, damit daraus ein compaktes, nicht auseinander fließendes Salpikon entsteht. Dieses wird nun gehörig gesalzen und jedes Lammscotelettchen von allen Seiten damit umstrichen (eingehüllt), so zwar, daß nur das Beinchen heraussieht. Wenn nun alle Coteletten auf diese Weise beendet sind, werden sie im kalten Zustande mit fein geriebenem, weißen Mundbrode bestreut, hierauf in gut abgeschlagenen, leicht gesalzenen, ganzen Eiern gewendet und wiederholt gut mit Brod besät, sodann auf einer flachen Schüssel geordnet, mit Brod überstreut und bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort gestellt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden dieselben aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, dann schön angerichtet und eine kräftige, klare Jüs in einer Saucière extra beigegeben.

709. Lamms-Coteletten mit Parmesankäse. Côtelettes d'agneau à la Parma.

Die nöthige Anzahl schön gemachter Lammscoteletten werden mit einer Auflege-Sauce oder Sauce Villeroy, unter welche etwas geriebener Parmesankäse gerührt wurde, von allen Seiten bestrichen, mit geriebenem Brode besät, dann in klare, lauwarme Butter getaucht und nochmals mit geriebenem Brode, unter welches ein Theil geriebener Parmesankäse gemengt wurde, gut bestreut, und zugedeckt, kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie, wie jene à la Toulouse, auf dem Roste behutsam lichtbraun gebraten und über einer Unterlage von Reis angerichtet. Der Reis wird auf nachfolgende Weise bereitet. Ein halbes Pfund Mailänder Reis wird gut gereinigt und in einer flachen Casserolle mit dem nöthigen Salz, einem Stück rohen, mageren Schinken, einem Stück weißen Luftspecks, einer ganzen Zwiebel und der nöthigen Geflügelbrühe langsam auf Kohlenfeuer, ohne darin zu rühren, weich und kurz gedünstet. Derselbe wird nun, nachdem man den

Schinken und Speck herausgethan hat, mit einem Viertelpfund geriebenen Parmesankäse untermengt, auf einer Schüssel ganz heiß angerichtet, oben glatt gestrichen, mit Butter leicht übergossen und bis sich auf der Oberfläche eine leichte Kruste bildet, in dem Backofen gebacken. Ehe man es zur Tafel gibt, wird etwas Demi-Glace darüber gegossen und eine kräftig bereitete sauce tomate extra mit servirt. (Siehe sauce tomate Abschnitt 2).

710. Lamms-Coteletten in Papier. Côtelettes d'agneau en papillotes.

Diese werden ganz wie jene von Kalbfleisch bereitet und ich weise deßhalb auf den Abschnitt 10 dieses Buches zurück.

711. Lamms-Coteletten im Ofen. Côtelettes d'agneau au four.

Die Lamms-Coteletten werden mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet, über dem Windofen geschwungen (sautirt) und kalt gestellt. Unterdessen läßt man vier Loth frische Butter heiß werden, gibt zwei Eßlöffel voll Mehl nebst einer Zwiebel dazu, röstet dieses einige Minuten, jedoch daß das Mehl keine Farbe bekömmt, rührt dann eine halbe Maß guten, süßen Rahm nach und nach hinein und kocht dieses über dem Windofen zu einem dickfließenden Beschamel. Wenn dies erreicht ist, wird es mit dem Gelben von vier Eiern legirt, dann durch ein Haartuch gepreßt und mit diesem die Lammskoteletten überzogen, hierauf mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut und eins neben dem andern in einer mit Butter bestrichenen plat à sauté geordnet. Vor dem Anrichten werden sie in einen nicht heißen Backofen gestellt, wo man sie eine lichtbraune Farbe nehmen läßt. Sie werden im Kranze (au miroton) angerichtet und in ihre Mitte eine klare, recht kräftige Jüs gegossen.

712. Lamms-Coteletten à la Bordeaux. Côtelettes d'agneau à la Bordeaux.

Die Lammscoteletten werden in klarer Butter eingerichtet, sautirt, mit etwas Consommé und Bordeaux begossen und kurz gedünstet. Unterdessen wird von Kalbsbrieschen, Champignons, Trüffeln und der nöthigen sauce Espagnole, die mit einem Glas Bordeaux recht dick eingekocht wurde, ein Salpikon bereitet und dieses kalt auf die Lammscoteletten gefüllt; diese werden nun von allen Seiten mit fein geriebenem Brode besät, dann nochmals in abgeschlagene Eier getaucht, wiederholt mit Brod besät, dann schön geformt und zugedeckt kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden sie lichtbraun aus dem Schmalz gebacken, die vorstehenden Rippchen mit kleinen Papiermanschetten besteckt und sodann schön angerichtet, zu Tisch gegeben.

713. Epigramm von Lamm. Epigramme d'agneau.

Von zwei vorderen Lammsvierteln werden die Schultern herausgelöst, diese in ihrem Safte am Spieße gebraten und kalt gestellt. Von den Rippenstücken, Carrés, werden schöne Coteletten gemacht und mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet. Die Brüstchen werden blanchirt, mit

frischem Wasser abgekühlt, sodann in einer Braise weich gesotten, ausgehoben, die Rippen herausgenommen, leicht gesalzen und zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln leicht, bis sie ganz kalt sind, gepreßt. Hierauf wird das Fleisch von den Schultern abgelöst, von diesem ein Emincée geschnitten und nebst blätterig geschnittenen Champignons in eine Saucen-Casserolle gethan. Von den Brüstchen werden zwei Finger breite Stückchen in Herzform geschnitten, leicht gesalzen, in klare Butter getaucht, mit weißem Reibbrode besät und auf den Rost gelegt. Unterdessen bereitet man aus weißer Coulis und Geflügel-Essenz eine gute sauce veloutée, die man über das Emincée durch ein Haartuch preßt. Vor dem Anrichten wird nun das Emincée au bain-marie warm gestellt, die Bruststücke über schwachem Kohlenfeuer grillirt, ebenso die Coteletten schnell sautirt, mit Glace begossen und auf einer Seite der Schüssel au miroton angerichtet, ebenso die Bruststückchen auf der andern. In der Mitte wird das Emincée ganz heiß erhaben angerichtet.

714. Gespickte Lamms-Coteletten mit Chicoree.
Côtelettes d'agneau piquées à la chicorée.

Hiezu müssen recht schöne, fleischige Lammsrippenstücke (Carrés) genommen werden; von diesen macht man schöne Coteletten, spickt die ganze Oberfläche recht fein und richtet sie mit klarer Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Stückchen rohen Schinken und dem nöthigen Salz in einer flachen Casserolle ein. Aus den Abgängen wird eine Essenz gezogen, welche man durch ein Sieb passirt und bei Seite stellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man die Coteletten auf beiden Seiten Farbe nehmen, gießt sodann die Essenz nebst etwas gutem Kalbfleisch-Fond dazu, stellt sie auf Kohlenfeuer, gibt oben auf den Deckel ebenfalls Kohlengluth und dämpft dieselben unter öfterem Begießen lichtbraun und kurz ein, so zwar, daß sie in ihrem eigenen Safte schön glacirt erscheinen. Ein Püree von Chicorée (siehe Abschnitt 4 von den Püreen) wird in einer flachen Schale angerichtet und die Coteletten im Kranze darüber gelegt. Zum bessern Ansehen werden dieselben nochmals leicht mit Glace bestrichen.

Ferner erscheinen diese gespickten Lammskoteletten als

715. Lamms-Coteletten mit Sauerampfer-Püree.
Côtelettes d'agneau piquées à la purée d'oseille.

716. Lamms-Coteletten mit Zwiebel-Püree.
Côtelettes d'agneau à la Soubise.

717. Lamms-Coteletten mit Püree von grünen Erbsen.
Côtelettes d'agneau piquées à la purée de pois verts.

Bei allen diesen hier angeführten werden die Lammscoteletten, den vorhergehenden gleich, gespickt, gedämpft, glacirt und jedesmal im Kranze über dem bezeichneten Püree in schönster Ordnung gelegt. Die Bereitung dieser Pürees ist genau im Abschnitt 4 angegeben.

718. Lamms-Coteletten mit Trüffeln. Côtelettes d'agneau à la Morland.

Die Lammscoteletten werden leicht gesalzen, in gut abgeschlagenes Eiweiß getaucht, von beiden Seiten gut mit fein geschnittenen Perigord-Trüffeln besät, dann in einer plat à sauté mit klarer Butter eingerichtet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Coteletten auf Kohlenfeuer langsam sautirt, jedoch so, daß die Trüffeln nicht brennen, weil sie dadurch Vieles an ihrem materiellen Werthe verlieren würden. Sie werden im Kranze über ein in bester Eigenschaft bereitetes Champignon-Püree (siehe Abschn. 4, purée de champignons) angerichtet.

719. Lamms-Coteletten mit einer Financière. Côtelettes d'agneau à la financière.

Die Lammscoteletten werden fein gespickt und jenen mit Chicorée gleich beendet. Sie werden über einen zwei Zoll hohen Farce-Rand au miroton angerichtet, schön glacirt und in ihrer Mitte ein Ragoût à la financière gegeben. (Siehe Abschnitt 7 Ragoût à la financière.)

720. Lamms-Coteletten mit Pflückerbsen auf englische Art. Côtelettes d'agneau aux petits pois à l'Anglaise.

Die Lammscoteletten werden mit klarer Butter eingerichtet und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe zugedeckt. Die Pflückerbsen werden rein durchsucht, alle großen herausgenommen, rein gewaschen und im kochenden Wasser mit Salz und einem Bouquet Petersilie schnell weich gesotten. Sie werden dann in ein Sieb abgegossen, in eine Casserolle gethan, ein Kaffeelöffel voll fein gestoßener Zucker und ein Viertelpfund ganz frische süße Butter dazu gegeben, zusammen über dem Windofen geschwungen und gleich angerichtet. Die Coteletten werden ebenfalls schnell über dem Windofen sautirt, schön glacirt und im Kranze über die Erbsen angerichtet. Es ist nöthig zu bemerken, daß, um diese Speise gehörig und gelungen zu bereiten, die Bereitung der Erbsen sowohl wie der Coteletten in spätester Zeit ausgeführt werden muß, denn langes Stehen würde derselben sehr nachtheilig sein.

721. Lamms-Coteletten à la Singarat. Côtelettes d'agneau à la Singarat.

Eine geräucherte, gekochte Ochsenzunge wird abgeschält, in zwei Theile getheilt und der spitzige davon recht fein geschnitten und zugedeckt kalt gestellt. Die Lammscoteletten werden schön gemacht, das heißt von allen Seiten gleich zugeschnitten, gesalzen, in geschlagenes Eiweiß getaucht, gut mit der fein geschnittenen Ochsenzunge bestreut, mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet und, mit einer Papierscheibe gedeckt, bis zum Gebrauche kalt gestellt. Unterdessen bereitet man von einer Maß süßen Rahm ein gut ausgekochtes, dickes Beschamel, welches man ganz heiß mit dem Rest der fein

geschnittenen Ochsenzunge in genaue Verbindung bringt und durch ein feines Haarsieb oder Haartuch streicht. Dieses wird gehörig gesalzen, in eine passende Casserolle gethan, oben mit etwas blonder Glace übergossen und au bain-marie warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Coteletten auf Kohlenfeuer gar gemacht, was für jede Seite ungefähr eine Minute braucht. Das Püree wird nun auf einer flachen Schüssel angerichtet, die Coteletten im Kranze herum gelegt und außen herum mit klein ausgestochenen, schön gebackenen Fleurons (Butterteigschnitten) garnirt und sogleich servirt.

722. Lamms-Coteletten auf Neapolitanische Art. Côtelettes d'agneau à la Napolitaine.

Die nöthige Anzahl recht schöner Lammscoteletten werden weich gedünstet, zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln bis zum völligen Erkalten gepreßt, schön parirt und jedes messerrückendick recht glatt mit Geflügel-Farce überstrichen. Unterdessen hat man ein Viertelpfund Makaroninudeln in einer guten Geflügel-Braise langsam weich gekocht, aus welchen man, nachdem sie zuvor auf einem Sieb gut abgelaufen sind, Viertelzolllange Stückchen schneidet; mit diesen werden nun die Lammscoteletten in aufrechtstehender Ordnung besteckt, so zwar, daß jedes Stückchen in die Farce eingedrückt wird, und noch etwas hervorragt. Wenn nun alle Coteletten auf diese Weise beendet sind, werden die innern Oeffnungen mit rund ausgestochenen, zuvor aber gekochten Trüffeln, welche genau in die Oeffnung passen müssen, garnirt, welches denselben ein gutes Ansehen gibt. Sie werden hierauf in einer plat à sauté eins neben dem andern eingerichtet, mit einigen Löffeln voll guter Geflügelbrühe begossen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf Kohlenfeuer langsam gehen lassen, bis die Geflügel-Farce gar geworden ist. Unter dieser Zeit hat man ungefähr für 10 Personen noch ein halbes Pfund Makaroninudeln in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde gekocht, welche dann abgeseiht und hierauf mit einem Viertelpfund geriebenen Parmesan- und ebensoviel gutem Schweizerkäse nebst einem Viertelpfund sehr frischer Butter, zwei Anrichtlöffeln voll guter Jüs nebst dem nöthigen Salz über dem Windofen geschwungen werden, bis sich der Käse mit den Makaroninudeln gebunden und sich lange Fäden zeigen. Sie werden nun sogleich auf einer flachen Schüssel angerichtet und die Coteletten in schöner Ordnung im Kranze darüber gelegt. Ueber die Makaroninudeln können noch einige Eßlöffel voll Tomate-Sauce, wenn es der Geschmack des Tischherrn erlaubt, gegossen werden.

723. Rosbif von Lamm. Rosbif d'agneau.

Der hintere Theil eines gut abgelegenen, recht schönen Lamms wird bis über die drei ersten Rippen, noch über dem Nierchen hinaus, abgehauen, gewaschen, gut abgetrocknet, sodann die Rippchen abgebrochen, das Bauch=

fleisch nach Innen aufgerollt und mit einem Holzspeilchen durchstochen, daß das Ganze eine runde, schöne Form erhält. Die Beine an den Schlegeln werden über den Knieen abgehauen, das Fleisch rund zwei Finger breit abgelöst, die Knochen abgeschabt und mit Bindfaden zusammengebunden. Das Schlußbein wird zwischen den Schlegeln gespalten, die Schlegel breit auseinander gebogen und ebenfalls ein Holzspeilchen durchgesteckt. Hierauf wird der Braten gesalzen, mit etwas weißem Pfeffer bestäubt, an den Bratspieß der Länge nach gut befestigt, mit einem doppelt zusammengelegten und mit Butter bestrichenen Papierüberwurf umbunden und eine und eine halbe Stunde bei mittelstarkem Feuer gebraten. Eine halbe Stunde zuvor wird das Papier abgenommen, das Feuer verstärkt, damit der Braten eine überall gleich schöne lichtbraune Farbe bekömmt. Beim Anrichten wird derselbe schön glacirt und eine gute, kräftige Jüs mit servirt.

724. Gebackenes Lammfleisch. Agneau frit.

Hiezu werden stets die Hälse und Schultern verwendet. Diese werden in schöne, gleich große Stücke getheilt, mit Salz und Concassé gewürzt, sodann in gut abgeschlagene, ganze Eier getaucht, gut mit geriebenem, feinen Mundbrode, unter welches ein Theil Mehl gemengt wurde, bestreut und langsam aus heißem Schmalz gebacken. Beim Anrichten kömmt recht grün gebackene Petersilie dazu.

725. Gebackenes Lammfleisch auf französische Art. Tendrons d'agneau à la Villeroy.

Hiezu werden die Brüstchen von dem Lamme genommen, diese blanchirt, im frischen Wasser abgekühlt, abgetrocknet, in der Braise weich gesotten und dann zwischen zwei Deckeln, bis sie kalt sind, gepreßt. Unterdessen wird eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Pastinak und eine Porriwurzel gereinigt, feinblätterig geschnitten, in Butter etwas passirt, dann mit guter Fleischbrühe weich und kurz gedünstet. Diese Kräuter werden nun mit einer dickfließenden, mit Zitronensaft angenehm gesäuerten und mit dem Gelben von vier Eiern legirten Sauce gut verrührt und durch ein Haartuch gestrichen. Die Brüstchen werden in Zweifingerbreite Stücke getheilt, sauber zugeschnitten, gesalzen und jedes gut mit der Sauce überstrichen, so zwar, daß sie ganz eingehüllt sind. Sie werden sodann mit feinem, geriebenen Brode bestreut, in gut abgeschlagene, ganze Eier getaucht und nochmals mit Brod panirt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden diese Bruststückchen aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, schön angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben. In ihre Mitte kömmt recht grün gebackene Petersilie.

726. Eingemachte Lammsfüßchen. Pieds d'agneau à la poulette.

Diese müssen von dem Metzger gebrüht, gereinigt und so ganz rein in die Küche geliefert werden. Sie werden nun an einen Vogelspieß gesteckt und

über einem hellbrennenden Windofen, daß alle feinen Haare weggehen, gesengt. Hierauf werden sie mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange darin gerührt, bis dieselben zu kochen anfangen. Sodann wird sich das Rohrbein, ohne daß die Haut beschädigt wird, herausdrehen lassen. Sie werden hierauf in einer flachen Casserolle nebeneinander eingerichtet, mit einer guten Braise begossen, mit einer Papierscheibe überdeckt und auf Kohlenfeuer langsam weich gekocht. Unter dieser Zeit werden zwei Quart weiße Coulis mit einem Quart guter Geflügelbrühe über dem Windofen unter beständigem Rühren eingekocht, dann gehörig gesalzen, mit einem Stückchen Glace und dem Safte einer halben Zitrone im Geschmacke gehoben und durch ein Haartuch über vier Eßlöffel voll Champignons in eine Saucen=Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten werden die Füßchen mit einem Schaumlöffel ausgehoben, zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, dann in einer Reis= oder Nudelkruste angerichtet und die ganz heiße, mit etwas sehr fein geschnittener, abgekochter, grüner Petersilie noch gewürzte Sauce darüber gegossen.

727. Gebackene Lammsfüße. Pieds d'agneau en marinade.

Sie werden wie die vorhergehenden bereitet, das heißt, wenn dieselben in der Braise weich gesotten sind, hebt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch, legt sie dann auf eine flache Schüssel, marinirt sie mit einigen Eßlöffeln voll feinstem Oliven=Oel, Estragon=Essig, abgezupfter Petersilie, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel nebst gestoßenem, weißen Pfeffer. Vor dem Anrichten werden sie genau abgetrocknet und in einem Backteig (pâte à frire, s. Abschn. 3) getaucht und aus heißer Backbutter lichtbraun gebacken, angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

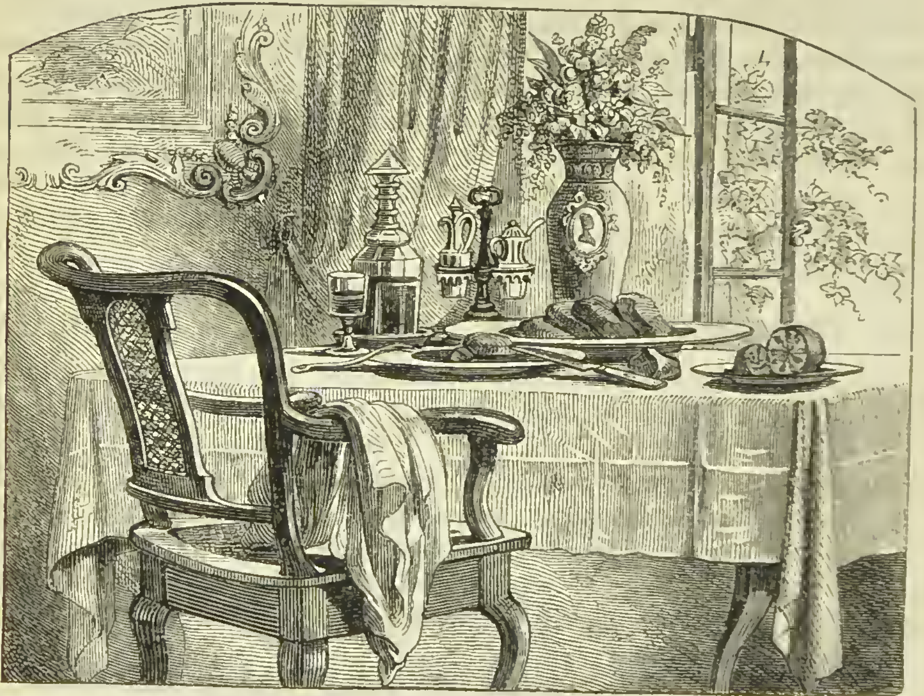
728. Gebackene Lammsfüße auf französische Art. Pieds d'agneau farcis à la Villeroy.

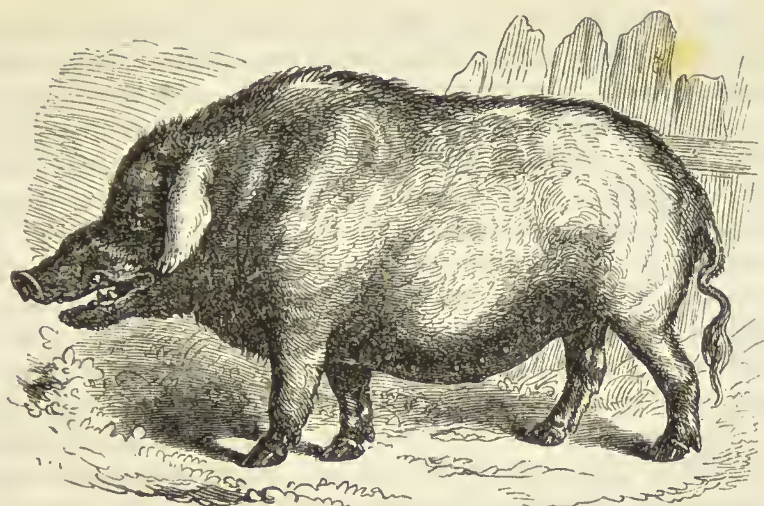
Nachdem die Lammsfüßchen in einer guten Marinade weich gesotten sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, alles Unreine herausgenommen und ein Salpikon eingefüllt. Man gibt denselben, so viel wie möglich, ihre natürliche Form wieder, taucht sie dann in eine recht dick gekochte und geschmackvolle sauce allemande, panirt sie zweimal und bäckt sie kurz vor dem Anrichten aus heißer Backbutter lichtbraun. Sie werden erhaben angerichtet und in ihre Mitte grün gebackene Petersilie gegeben.

729. Grillirte Lammsfüße mit Kartoffeln. Pieds d'agneau grillés aux pommes de terre.

Die Lammsfüßchen werden in der Braise weich gekocht, dann ausgehoben, kalt gestellt, an den beiden Enden sauber zugeschnitten, gesalzen, in Butter getaucht, mit Brod besät und zugedeckt bei Seite gestellt. Gute Kartoffeln werden gesotten, abgeschält, in Scheiben geschnitten und im Kranze auf einer Schüssel mit guter Sauce=Beschamel zwei Finger hoch angerichtet.

Dieser Kranz wird nun ganz mit Beschamel überstrichen, mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen lichtgelb gebacken. Unterdessen werden die Lammsfüßchen auf dem Roste gebraten, im Kranze erhaben angerichtet und eine gute, kräftige Jüs, welche mit Zitronensaft angenehm gesäuert ist, über die Füßchen gegossen.





13. Abschnitt.

Vom Schweine. Du Cochon.

Obschon der größte Theil des Schweines in der feineren Küche nicht besonders geachtet wird und viele Speisen hievon wegen der schweren Verdaulichkeit des Fleisches nicht den ersten Rang einnehmen, so ist es doch unter allen Thieren dasjenige, welches uns in ökonomischer Hinsicht den größten Nutzen verschafft. Kein anderes Thier ist so ganz in seinem Fette eingehüllt, als ein gemästetes Schwein. Bei dem Ochsen, Hammel ꝛc. ist das Fett mit dem Fleische gemischt, bei dem Schweine hingegen ist es mit einer dicken Lage Speck umgeben, der für die höhere Küche unentbehrlich geworden ist. Von noch größerem, ja unberechenbaren Vortheil ist das geräucherte und eingesalzene Fleisch dieses Thieres für die Marine. Das Schweinefleisch frisch, wie z. B. gebratener Schlegel, für Coteletten ꝛc. muß stets von gemästeten, einjährigen Schweinen gewählt werden, wovon der Speck recht weiß ist und das Fleisch sich durch eine blaßrothe Fleischfarbe auszeichnet. Die besten Schinken beziehen wir aus Westphalen, Pommern, Bayonne, Mainz, denn diese zeichnen sich durch Zartheit ihres Fleisches und durch einen vortrefflichen Geschmack aus.

730. Gefüllter Schweinskopf. Tête de cochon farcie.

Von dem gut gereinigten Schweine wird der Kopf bis zur Hälfte der Schultern abgelöst, durchgehauen, der Kopf über einem hellbrennenden Windofen, damit alle feinen Haare wegbrennen, flammirt, dann nochmals rein gewaschen, die untere Seite der Länge nach aufgeschnitten und der Kopf nun mit großer Sorgfalt, damit die Haut kein Loch bekömmt, ausgebrochen, ausgelöst. Wenn dies erreicht ist, wird nun das Fleisch von den Knochen geschnitten, wie auch jenes von den beiden Schultern, welches man nun gleichmäßig in den Kopf legt. Unterdessen läßt man ein Pfund Salz in zwei Maß Wasser aufkochen und gießt dieses, wenn es kalt ge=

worden, über den, unterdeß in einen irdenen Topf gelegten Kopf, würzt nun denselben noch mit einigen Wachholderbeeren, einigen weißen Pfefferkörnern, Gewürznelken, vier Lorbeerblättern, einer Zehe Knoblauch, einem Loth pulverisirten Salpeter, Thymian und Basilieum, überdeckt denselben mit einem reinen Tuch, beschwert ihn und läßt ihn an einem kalten Orte acht bis zehn Tage mariniren. Nach dieser Zeit wird nun der Kopf ausgehoben, alles Gewürz weggethan, die schönern Stücke des Fleisches in lange, Fingerdicke Streifen geschnitten und das Uebrige mit zwei Pfund gesalzenem Luftspeck fein geschnitten in einen Mörser gethan, mit einem Kaffeelöffel voll feinen Kräutern (herbes en poudre) gewürzt und gestoßen. Der Kopf wird nun in seiner ganzen Breite auseinander auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet, mit der gestoßenen Farce belegt, geebnet, dann auf diesem die Streifen von dem Fleische, dazwischen in Streifen geschnittene Trüffeln, ebenso geschnittene und gewürzte Streifen von Speck, geräucherte und abgeschälte Ochsenzunge, abgeschälte Pistazien, dann darüber wieder eine Lage von der Farce und so fort bis alles aufgegangen und der Kopf gehörig voll werden kann. Die beiden Enden werden nun zusammengenommen, gut mit Bindfaden zusammengenäht, ebenso an dem hintern Theil die abgelöste Haut eines Schlegels, welche nach der Form des Kopfes rund geschnitten wurde, fest angenäht und so dem Kopfe seine natürliche Form wieder gegeben. Derselbe wird nun in ein reines Tuch fest netzartig eingeschnürt, in ein passendes Geschirr gethan, mit Knochen von dem Schweine, auch Kalbs- und Rindsknochen umlegt, mit Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Lorbeerblättern, Petersilie, Schalotten, einigen Gewürznelken, ganzen Pfefferkörnern und Wachholderbeeren gewürzt, mit einfacher Fleischbrühe und drei bis vier Maß rothen Wein, daß die Flüssigkeit darüber geht, begossen, genau zugedeckt und fünf bis sechs Stunden sehr langsam gekocht. Nach dieser Zeit wird der Kopf in seiner Brühe nach oben schwimmen, welches ein Zeichen ist, daß er ausgekocht ist; zur Fürsorge kann man denselben jedoch mit einer Spicknadel probiren, wenn man diese durch den Kopf sticht, muß sie leicht, ohne daß man den Kopf mit in die Höhe zieht, herausgehen. Man stellt nun den Kopf zurück und läßt ihn, eingebunden ganz wie er ist, in seiner Brühe über Nacht kalt werden. Am andern Tag wird der Kopf aufgeschnürt, herausgenommen, von allen Seiten gereinigt, der Bindfaden herausgezogen, an dem Ende des Halses fingerdick durchgeschnitten, der Kopf schön von allen Seiten glacirt, auf einer langen Schüssel, worauf eine Serviette zierlich zusammengelegt ist, angerichtet, außen herum grüne Petersiliensträußchen garnirt und so zu Tisch gegeben. Eine grüne Käuter-Sauce kalt oder auch eine sauce moutarde kann in einer Saucière extra mit servirt werden. Die Marinade, in welcher der Kopf gekocht wurde, wird rein entfettet und kann zu einer Fleischsulz bereitet, mit dem Kopf servirt werden.

731. Bereitungsart des Schinken. Manière de faire le jambon.

Der Werth eines guten Schinken hängt meistens von dem Fleische selbst ab, denn nur eine gute Fütterung, die aus Gersten, Eicheln oder Buchmast

bestehen sollte, übt den größten Einfluß auf einen guten Schinken und festen Speck aus. Die Schlegel von solch gemästeten Schweinen werden nun in ihrer ganzen Größe vollständig abgehauen, wie auch das Bein unter dem Knie. Hierauf werden die Schweinskeulen mit fein gestoßenem Salz mit etwas Salpeter vermischt gut eingerieben, das heißt auf jedes Pfund Salz 3 Loth Salpeter und mit diesem jedesmal 15 Pfund Fleisch, in ein gut ausgebrühtes Gefäß von Buchenholz eingerichtet und kleinere Stücke von dem Schweine, die man mit Einpöckeln will, zum Ausfüllen dazwischen gelegt. Einige Tage vorher muß jedoch folgende Marinade bereitet werden. Basilieum, Thymian, Lorbeerblätter, etwas Salbei, Wachholderbeeren, Pfefferkörner und einige Gewürznelken werden in ein gutschließendes, irdenes Gefäß gethan, mit zwei Bouteillen Wein begossen, gut zugedeckt und so einige Tage stehen gelassen. Diese Marinade läßt man nun durch ein Haarsieb über das eingesalzene Fleisch laufen, gießt noch einmal etwas Wasser an die Kräuter, preßt sie und gießt auch dieses noch zu ersterem. Das Fleisch wird nun, ohne es zu pressen, zugedeckt und drei bis vier Wochen an einen kalten Ort gestellt. Unter dieser Zeit werden die Fleischstücke öfters umgekehrt und im Fall die Marinade nicht mehr das Fleisch bedecken sollte, so müßte abgekochtes und wieder erkaltetes Salzwasser nachgegossen werden. Nach dieser Zeit werden nun die Fleischstücke herausgenommen und so lange geräuchert bis sie gut trocken und wohl geräuchert sind. Sobann werden die Schinken mit etwas Wein und gutem Essig angestrichen und wenn sie wieder trocken geworden sind, werden sie an einem trocknen, kühlen Orte aufbewahrt. Ganz auf dieselbe Weise werden auch Ochsen- und Schweinszungen behandelt.

732. Westphälischer Schinken mit Madeira-Wein.
Jambon de Westphalie au vin de Madeira-Sec.

Ein Westphälischer-, Bayonner-, Mainzer- oder auch der auf die vorhergehende Weise angegebene Schinken wird über Nacht in Milch und Wasser geweicht, dann das Schluß- und das ganze Rohrbein durch ein geschicktes Losschneiden mit einem dünnen, scharfen Messer herausgelöst, an dem untern Knochen abgedreht, dann das Fleisch wieder sorgfältig zusammengemacht, der Schinken netzartig mit Bindfaden gebunden, in ein passendes, gutschließendes Geschirr gelegt, mit einigen Stücken derben Ochsenfleisch und einem Kalbsjarret belegt, mit einigen Zwiebeln, gelben Rüben, einer Sellerie-, mehreren Petersilienwurzeln, Lorbeerblättern, Gewürznelken und ganzen Pfefferkörnern gewürzt, mit zwei Bouteillen gutem Madeira-Sec und ebenso viel guter Consommé begossen, zugedeckt, der Deckel mit gebrühtem Mehlteig gut verpappt, das Geschirr auf einen brennenden Windofen gestellt und wenn der Schinken zu kochen anfängt, das Geschirr in einen abgekühlten Backofen gestellt und vier bis fünf Stunden, je nach seiner Größe, recht langsam gedämpft. Nach dieser Zeit wird der Schinken weich und in seinem vollsten Safte sein; derselbe wird nun behutsam mit einem großen, flachen Schaum-

löffel herausgenommen, aufgebunden, die Haut abgezogen, von allen Seiten sauber zugeschnitten, schön glacirt, unten an den Knochen eine Papier-Manschette gesteckt, angerichtet und warm gestellt. Die Schinkenessenz wird durchpassirt, sehr rein entfettet, mit einem Löffel voll sauce espagnole eine halbe Stunde rein ausgekocht und in einer Saucière extra beigegeben.

733. Russischer Schinken. Jambon à la Russe.

Ein großer, einen Tag zuvor in Milch geweichter Schinken, wird, dem vorhergehenden gleich, ausgebeint, an die Stelle, wo das Bein war, wird geriebener Meerrettig gethan, der Schinken ebenso zusammengeschnürt, mit Kräutern in einem Braisier eingerichtet, mit Bordeaux-Wein begossen, genau zugedeckt, gut verpappt und ebenso im Ofen weich gedämpft. Man läßt ihn in seiner Marinade kalt werden, schneidet aus demselben, wenn er zu Tisch gegeben wird, ganz dünne Tranchen, die man auf Assietten von Porzellan schön anrichtet. Aus der Marinade selbst wird eine Fleischsulz bereitet, mit welcher der Schinken garnirt wird.

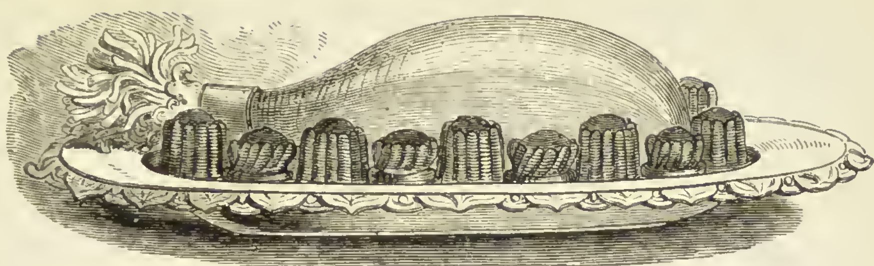
734. Westphälischer Schinken mit einem Ragout Godard. Jambon de Westphalie à la Godard.



Der Westphälische Schinken wird jenem mit Madeira-Wein gleich bereitet, recht rein von allen Seiten zugeschnitten, damit derselbe eine schöne Form erhält, einigemal glacirt und so in seinem schönsten Ansehen über ein geschmackvolles, reichhaltiges Ragout Godard angerichtet. Es muß bemerkt werden, daß ein Theil der Schinken-Essenz zu dem Ragout angewendet wird. (Siehe Ragout Godard, Abschnitt 7.)

735. Schinken mit Spinat. Jambon aux epinards.

Hiezu kann jeder gut bereitete Schinken genommen und in einer Wurzel-Bouillon sehr langsam weich gekocht werden. Dieser wird, nachdem er halb verkühlt ist, ausgehoben, die Haut abgezogen, rein und in schöner Form



zugeschnitten, in ein passendes Geschirr gelegt, mit etwas guter Rindfleisch-Jüs begossen und so in einer Bratröhre oder Backofen bei recht oftmaligem Begießen recht schön glacirt. Unter dieser Zeit hat man den Spinat auf folgende Weise bereitet. Von ganz jungem Spinat werden alle Stiele sorgfältig abgeschnitten, dieser sehr rein gewaschen, blanchirt, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt, geschnitten und durch ein feines Haarsieb gestrichen, dann mit einem Theil ganz frischer Butter in eine Casserolle gethan, etwas geriebene Muskatnuß und Salz darauf gestreut und zugedeckt bei Seite gestellt. Vor dem Anrichten wird der Spinat über einem hellbrennenden Windofen bei beständigem Rühren bis zum Kochen heiß gemacht, zwei bis drei Anrichtlöffel voll sauce veloutée und noch ein Stück frische Butter darunter gerührt, gehörig gesalzen, auf einer langen Schüssel erhaben angerichtet, in die Mitte der schön glacirte Schinken gelegt und der Spinat außen herum mit von weißem Mundbrode geschnittenen und in klarer, frischer Butter gelb gebackenen Brodkroutons belegt und sogleich zu Tisch gegeben. Der zarte, feine Geschmack des Spinats mit dem kräftigen, guten Geschmacke des Schinkens ist eine willkommene Schüssel und wird von dem Kenner stets gern aufgenommen.

736. Westphälischer Schinken mit Fleischsulz geziert.
Jambon de Westphalie sur socle.

Ein schöner, großer Westphälischer Schinken wird einige Tage im Wasser geweicht (aus seinen Salztheilen gewässert), dann gut gereinigt, das Bein ausgelöst, der Schinken in ein leinenes Tuch eingebunden und in einer Wurzel-Bouillon sehr langsam weich gekocht. Am andern Tag wird derselbe herausgenommen, aufgebunden, von der ganzen Oberfläche bis auf den unteren Theil über dem Knochen die Haut herabgezogen, der Knochen selbst schön abgeschabt, dieser mit einer Papier-Manschette besteckt und die Oberfläche des Schinkens wie auch die untere Seite desselben in schönster, runder Form zugeschnitten. Hierauf legt man ihn auf ein reines Brettchen und garnirt den Schinken mit ganz weißer, rother und brauner Fleischsulz, wie z. B. in die Mitte eine schöne Rosette, einen Stern rc., außen herum wird eine zierliche Bordure garnirt. Wenn nun der Schinken auf das schönste und geschmackvollste geziert ist, wird derselbe über eine Unterlage von gehackter Fleischsulz auf eine lange Schüssel gelegt und auf dem innern Rand derselben eben-



falls eine schöne, zierliche Bordure von Aspik-Croutons in abwechselnder Farbe aufgestellt, welches dem Ganzen noch ein schöneres Ansehen gibt. Bei Bällen, wo Buffets aufgerichtet sind, werden die Gäste von diesem mit kalten Speisen bedient; bei solchen Gelegenheiten werden nun auch, der größeren Zierde wegen, diese Schinken auf Fettsockeln angerichtet, wodurch natürlich eine noch größere Eleganz erzielt wird. Die Bereitung dieser Fettsockel folgt im 68. Abschnitte.

737. Westphälischer Schinken mit grüner Sauce.
Jambon de Westphalie à la sauce ravigote verte.

Aus einem guten, weichgekochten Westphälischen Schinken werden drei Zoll lange dünne Tranchen (Schnitten) herausgeschnitten, diese über sich zierlich aufgerollt und so recht geschmackvoll, die Speckseite nach außen, im Kranze auf eine flache Schüssel aufdressirt. In die Mitte wird eine in bester Eigenschaft bereitete grüne Oel-Sauce (siehe 2. Abschnitt 3. Abth.) erhaben gegossen.

738. Schweinsohren en menu de roi.
Oreilles de cochon en menu de roi.

Fünf bis sechs Schweinsohren werden gereinigt, über dem hellbrennenden Windofen flammirt, mehrmals gewaschen, blanchirt, in einer Braise weich

gekocht, dann darin erkalten lassen. Ferner wird das Innere von sechs bis acht großen weißen Zwiebeln feinblätterig geschnitten, mit einem Stück frischer Butter blaßgelb geröstet, dann mit einem Quart guter sauce espagnole und einigen Löffeln voll Rindfleischjüs langsam weich gekocht. Die Schweinsohren werden aus der Braise genommen, in gleichmäßige lange Streifen geschnitten, in eine Casserolle gethan, die Sauce sehr rein entfettet, gehörig gesalzen, ein wenig guter Essig und französischer Senf dazu gethan, über die geschnittenen Ohren gegossen und sehr heiß angerichtet.

739. Schweinscoteletten nach Robert.
Côtelettes de cochon à la Robert.

Aus dem recht gut abgelegenen Schweins-Carré werden schöne Coteletten gemacht, diese mit Pfeffer und Salz bestreut und auf dem Roste oder auch mit klarer Butter in dem plat à sauté im Safte gebraten. Die Coteletten werden au miroton angerichtet und in ihre Mitte eine sauce Robert gegeben, die man auf folgende Weise bereitet: sechs große weiße Zwiebeln werden würfelicht geschnitten, in klarer, frischer Butter lichtbraun geröstet, die Butter abgegossen, die nöthige sauce espagnole daraufgegossen, gut zusammen verkocht, gehörig gesalzen, drei Eßlöffel voll französischer Senf darunter gerührt und mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert.

740. Schweins-Coteletten auf dem Roste gebraten.
Côtelettes de cochon panées grillées.

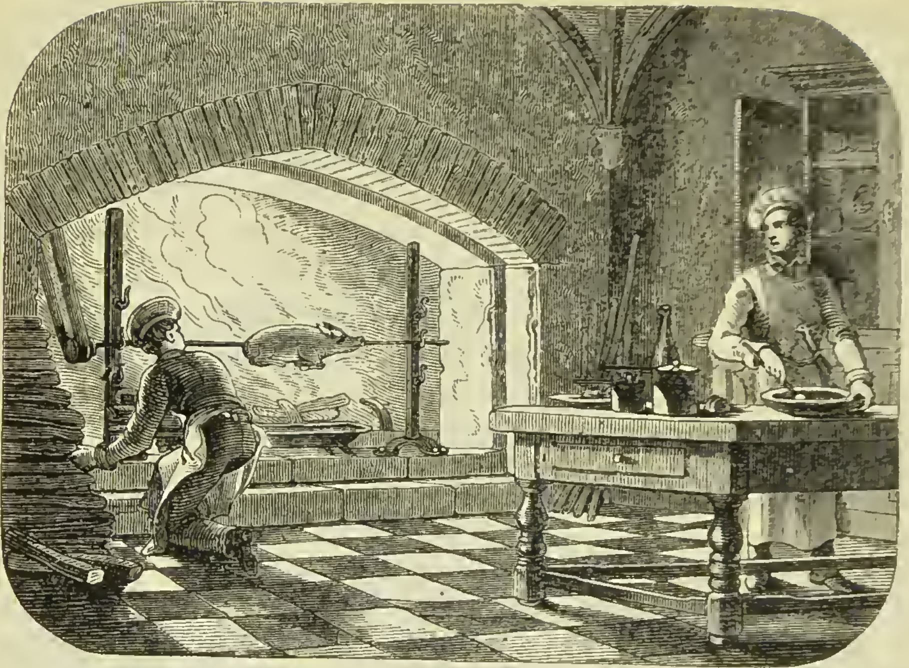
Sie werden, wie die vorhergehenden, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Butter getaucht, mit geriebenem Brod besät und im Saft auf dem Roste gebraten. Sie werden au miroton angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt und in die Mitte eine gute, kräftige Coteletten-Jüs gegossen.

741. Gebratener Schweinsschlegel auf bürgerliche Art.
Cuissot de cochon à la bourgeoise.

Der Schweinsschlegel wird rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zwiebeln in einem Geschirr eingerichtet, mit einem Quart guten Weinessig und etwas Fettbrühe genäßt, mit zwei Lorbeerblättern und Gewürznelken gewürzt und in der Bratröhre recht schön gebraten. Der Schlegel wird nun angerichtet, mit gebratenen Kartoffeln bekränzt, der zurückgebliebene Fond entfettet und in einer Saucière extra beigegeben.

742. Gebratenes Spanferkel. Milchschwein.
Cochon de lait à la broche.

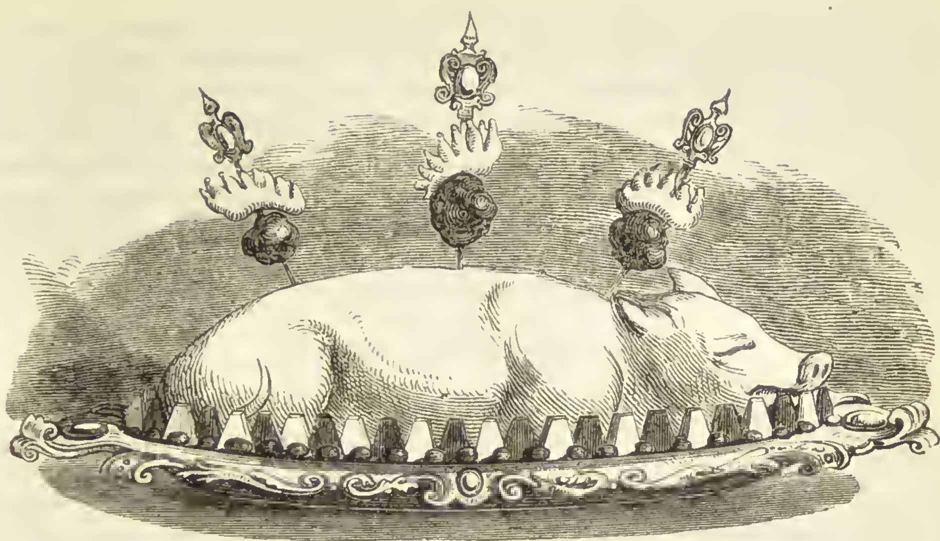
Nachdem das einen Tag zuvor abgestochene, drei bis vier Wochen alte Milchschwein rein geputzt und gewaschen ist, wird es mit Pfeffer und Salz von Innen eingerieben, auf die allgemein bekannte Weise dressirt, gut an dem Bratspieß befestigt, das heißt seiner ganzen Länge nach mit demselben durchstochen und so bei mittlerem Feuer, recht oft mit dem feinsten Provencer-Oel überstrichen, gebraten, welches jedoch mit einiger Vorsicht geschehen muß,



damit die Haut keine Blasen bekömmt und das Schweinchen durchaus eine gleiche, lichtbraune, croquante Kruste erhält. Die Zeit des Bratens muß genau nach der Anrichtezeit berechnet sein, so zwar, daß dasselbe in anderthalb Stunden vollendet sein muß. Gleich nach dem Abziehen vom Spieße wird die Hälfte des Kopfes nach unten durchgeschnitten, welches zum Zweck hat, daß der Dampf aus dem Schweinchen heraus kann und die Kruste recht croquant bleibt, worauf besonders gesehen werden muß. Ganz feiner französischer Senf wird mit servirt.

743. Gefülltes Milchschweinchen. Cochon de lait en galantine.

Das Schweinchen wird, dem vorhergehenden gleich, sehr rein geputzt, über dem hellbrennenden Windofen flammirt, abgetrocknet und mit vieler Vorsicht ausgebeint (desossirt), so zwar, daß die Haut kein Loch und der Kopf und die Füßchen unbeschädigt an dieser bleiben. Sodann bereitet man eine gute Koch-Farce (farce cuite, s. Abschn. 5, von den Farcen); das Milchschweinchen wird nun auf einem reinen Tuche auseinandergelegt, von Innen gesalzen, mit der Farce überstrichen, mit Streifen von weißem Speck, gekochtem Schinken, Trüffeln, Pistazien, mit dem Gelben von hartgekochten Eiern, jedes in acht Theile geschnitten, der Länge nach in abwechselnden Streifen belegt, wieder mit Farce überstrichen, dann wieder Speck, Schinken Trüffeln &c., zuletzt wird Farce darüber gestrichen. Das Schweinchen wird nun gut zusammengenäht, damit dasselbe seine Form wieder bekömmt, von außen mit Zitronensaft eingerieben, mit dünnen Speckscheiben belegt und in einer Serviette eingebunden. Dasselbe wird nun in ein passendes Geschirr gethan, die Knochen von dem Schweinchen wie auch einige Kalbs-Jarrets



klein zerhauen, herumgelegt, mit einigen Lorbeerblättern, einer Zehe Knoblauch, einigen gelben Rüben, Zwiebeln, Schalotten, einem Bouquet Petersilie und Lauch gewürzt, mit einer Bouteille Rheinwein und der nöthigen, guten Bouillon übergossen, gesalzen und sehr langsam gehörig weich gekocht. Wenn dann dasselbe in seinem Sude kalt geworden ist, wird es aufgelöst, von allen Seiten rein abgewischt, schön glacirt und auf einer langen, passenden Schüssel angerichtet. Der Fond wird aufgekocht, passirt, sehr rein entfettet und zu einer Aspik mitverwendet, mit welcher das Schweinchen schön geziert wird.

744. Spanferkel auf polnische Art. Cochon de lait à la Polonaise.

Aus dem gut gereinigten Spanferkel wird der Rückgratknochen und die Rippen ausgelöst und sodann mit sehr weich und kräftig gedämpftem Sauerkraut, unter welches man Filets von gekochtem Schinken und sautirten Fischfilets melirt hat, voll angefüllt. Es wird nun zusammengenäht, schön, als wenn es liegen würde, dressirt, dann auf eine Bratmulde gelegt und im Backofen oder Bratröhre recht croquant und lichtbraun gebraten, dann sogleich zu Tisch gegeben und eine recht kräftige Jüs in der Saucière mitservirt.

745. Blutwürste. Boudins noirs.

Sechs bis acht Stück schöne Zwiebeln werden geschält, in der Mitte durch- und dann von der Hand feinblätterig geschnitten und mit ausgelassenem, frischen Schweinfett weich gedünstet. Ferner werden zwei Pfund Schweinfleisch vom Bauche kernig weich gekocht und wenn dieses erkaltet ist, klein würfelicht geschnitten. Ebenso läßt man ein Stück frische Butter heiß werden, gibt zwei bis drei Eßlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß einige Minuten, rührt es mit zwei Maß guten, süßen Rahm an und kocht hievon ein etwas dickes Beschamel; dieses wird nun mit den Zwiebeln durch ein feines Haarsieb gestrichen, dann in eine Casserolle gethan, heiß gerührt, das geschnittene

Fleisch dazu gethan, drei Maß frisches Schweineblut dazu gerührt, gehörig gesalzen, mit feinen Kräutern, welche aus Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Thymian und Lorbeerblättern bestehen, angenehm gewürzt und dann in gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt, fingerlang unterbunden und zehn bis fünfzehn Minuten in kochendes Salzwasser gelegt, sodann aus dem Sude genommen, auf ein flaches Geschirr gelegt, mit einem fetten Bogen Papier bedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Beim Gebrauche werden die Würste auf dem Roste oder in einer plat à sauté mit heißer Butter langsam gebraten und sogleich zu Tisch gegeben.

746. Bratwürste. Saucisses.

Aus zwei Pfund magerem Schweinefleisch werden alle Fasern genommen und dieses mit ebensoviel frischem Speck fein geschnitten, dann gehörig gesalzen, mit etwas feinem, weißen Pfeffer und fein geschnittener Zitronenschale gewürzt, mit etwas weißem Wein befeuchtet, diese Masse in Bratwurstdärme gefüllt und fingerlang unterbunden. Sie werden in frischer Butter gebraten, sogleich angerichtet und mit gutem Senf gespeist.

747. Bratwürste mit Trüffeln. Saucisses truffées.

Diese unterliegen derselben Anfertigung wie die vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß die Zitrone wegbleibt und ein halbes Pfund in Madeira-Wein und Glace kurz gekochte und dann feingeschnittene Trüffeln dazu kommen.

748. Bratwürste mit Bordeaux-Wein. Saucisses au vin de Bordeaux.

Die Bratwürste werden blaß gebraten, in halb fingerlange Stücke geschnitten, die Haut abgezogen und in eine Casserolle gethan. Einige Schalotten und Champignons werden fein geschnitten, mit Butter gedünstet und nebst einigen Eßlöffeln voll in Butter goldgelb geröstetem feinen Mundbrode dazu gethan, mit einer Bouteille Bordeaux-Wein begossen und nebst einem Stück Glace eine Viertelstunde gekocht, sodann angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

749. Bratwürste auf Matrosen-Art. Saucisses en matelote.

Einige Zwiebeln werden würfelicht geschnitten, in Butter gelb geröstet, mit rothem Wein kurz gedünstet, dies über die rohen Bratwürste gethan, diese dann mit Pfeffer und Salz, gehackten Kapern und Sardellen gewürzt, etwas geröstetes Mundbrod dazu gegeben und mit dem nöthigen rothen Wein noch eine Viertelstunde gekocht, dann entfettet und sogleich zu Tisch gegeben.

750. Bratwürste mit Senf-Sauce. Saucisses à la sauce rémolade.

Die Bratwürste werden gebraten, in fingerlange Stücke geschnitten, die Haut davon abgezogen, dann in eine Casserolle gethan, mit einigen Löffeln voll gutem Fond und einem Stückchen Glace aufgekocht, angerichtet und eine sehr kräftig bereitete sauce rémolade kochendheiß darüber gegossen. Die

Bereitung dieser Sauce rémolade oder à la moutarde ist wie folgt: Einige Zwiebeln werden würfelicht geschnitten, in frischer Butter gelb geröstet, die Butter abgegossen, mit der nöthigen sauce espagnole gut verkocht, durch ein Haartuch gestrichen, sodann wieder bis zum Kochen heiß gerührt, gehörig gesalzen, drei Eßlöffel voll guter, französischer Senf dazu gethan, mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert und über die obigen Bratwürste gegossen.

751. Bratwürste mit Champagner-Wein.
Saucisses au vin de Champagne.

Die nöthige Zahl gut bereiteter Bratwürste werden mit frischer Butter blaß gebraten, die Haut heiß davon abgezogen, dann in zolllange Stücke geschnitten und in eine gut schließende, flache Casserolle gethan. Ein halbes Pfund Trüffeln werden geschält, rondirt, in Scheibchen geschnitten und nebst ebenso viel geschnittenen Champignons über die Würste gestreut. Ferner läßt man ein Stück Glace mit einem halben Quart guter Kalbfleischjüs aufkochen und gießt dieses mit einer halben Bouteille Champagner dazu, läßt es, gut zugedeckt, bis zur Hälfte einkochen, damit die Würste ganz im vollsten Safte sind und sich durch einen sehr kräftigen, angenehmen Geschmack auszeichnen. Alle diese hier beschriebenen Gerichte von Bratwürsten werden ihres guten Geschmacks wegen hochgeschätzt und erscheinen mit Auszeichnung bei Gabelfrühstücken wie auch als Beigerichte, hors d'oeuvres, bei Tafeln.

752. Französische Schweinsdärmwürste. Les Andouilles.

Die fettesten Därme des Schweines werden sehr rein geputzt, recht oft gewaschen, dann nochmals über Nacht gut ausgewässert. Des andern Tags werden sie auf einem reinen Tuch gut abgetrocknet, in ein irdenes Gefäß gethan, mit etwas Thymian, Pfeffer, Gewürznelken, Neugewürz, Petersilie und Schalotten nebst dem nöthigen Salz gewürzt und so, gut zugedeckt, bei öfterem Umkehren wiederholt zwei Stunden gedämpft. Sodann werden diese Därme in andere sehr gut gereinigte eingefüllt und nach beliebiger Größe unterbunden. Unterdessen hat man Zwiebeln, gelbe Rüben, Porri, Sellerie und Pastinak in einer fetten Brühe gut ausgekocht, in welcher die Würste einige Stunden sehr langsam gekocht werden. Wenn sie in ihrem Sude kalt geworden sind, werden sie ausgehoben, auf beiden Seiten leicht eingeschnitten, auf dem Roste gebraten und mit gutem französischen Senf gespeist. Diese Würste eignen sich besonders zu Gabelfrühstücken, auch nach der Suppe als hors-d'oeuvre.

753. Gefüllte Schweinsfüße mit Trüffeln.
Pieds de cochon farcis aux truffes.

Es werden die nöthige Zahl Schweinsfüße recht rein über dem Feuer flammirt, damit alle feinen Haare wegkommen, hierauf werden sie rein gewaschen und in einer Kräuter-Marinade sechs bis acht Stunden sehr langsam weich gekocht. Nach diesem werden sie behutsam ausgehoben, wenn sie

halb ausgekühlt sind, die Knochen herausgenommen, leicht gesalzen und noch im warmen Zustande mit nachstehender Farce gefüllt. Zwei Pfund frisches Schweinefleisch von den Rippen wird sammt dem Speck in Stücke geschnitten, in eine gut schließende Casserolle gethan, mit zwölf Schalotten, etwas Petersilie, den Abfällen von Champignons und Trüffeln belegt, mit gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß und dem nöthigen Salz angenehm gewürzt, ein Quart weißer Wein darüber gegossen und so auf Kohlenfeuer sehr langsam eine Stunde gedünstet. Nach dieser Zeit wird das Fleisch recht fein geschnitten, mit einer in Milch geweichten, ausgedrückten Semmel oder Mundbrode und einem ganzen Eie fein gestoßen, die Farce durch ein Drahtsieb passirt und bei Seite gestellt. Die ausgebeinten Schweinsfüße werden im warmen Zustande auf ein reines Tuch ausgebreitet, leicht gesalzen, mit etwas von der Farce bestrichen, auf diese in jedem Fuße einige Scheiben Trüffeln gelegt, mit der Farce überstrichen und die Füße dann wieder in ihre natürliche Form gebracht. Nach diesem werden die Füße in gesalzener, lauwarmer Butter umgekehrt, mit geriebenem Mundbrode gut übersät (panirt) und eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam auf dem Roste gebraten und sogleich zu Tisch gegeben; eine recht kräftige Jüs kann extra mit servirt werden.

754. Schweinsfüße auf französische Art. Pieds de cochon frais à la St. Ménehould.

Die Schweinsfüße werden, den vorhergehenden gleich, gut gereinigt und in einer Braise weich gesotten. Sie werden in halb verkühltem Zustande ausgehoben, die Knochen ausgelöst, dann die Hälfte von jedem Fuße innen mit etwas Kräuter-Farce dünn überstrichen, zusammengelegt, leicht gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, mit Brod besät und auf dem Roste gebraten. Sie werden sogleich angerichtet und ohne alle Flüssigkeit zu Tisch gegeben.

755. Gebratene Schweinslende. Echine de porc à la broche.

Die Schweinslende, was beim Kalbe der Nierenbraten heißt, wird gut mit Pfeffer und Salz eingerieben, die äußere Haut bis zum Speck klein würfelicht eingeschnitten, schön, wie der Nierenbraten, dressirt und eine und eine halbe Stunde im vollsten Safte am Spieße gebraten, so zwar, daß die äußere Haut ganz croquant wird. Vom Spieße genommen, wird die Schweinslende über gut gedämpftes Sauerkraut oder gedünstete weiße Rüben wie auch über ein Püree von Kartoffeln angerichtet.

756. Schweinsleber-Käse. Foie de cochon en fromage.

Drei Pfund Schweinsleber, zwei Pfund frischer Speck, ein halbes Pfund vom Bauchfett wird zusammen mit Petersilie, Schalotten, Salz, geriebener Muskatnuß und gestoßenem, weißen Pfeffer recht fein geschnitten. Sodann wird eine Casserolle mit Schweinfett ausgestrichen, von ganz dünnen Speckbarden eine Garnitur hineingelegt, die Casserolle mit der Schweinsleber

angefüllt, oben mit Speckbarden überdeckt und drei Stunden langsam gebacken. Man läßt nun diesen Leberkäse in der Casserolle ganz kalt werden. Beim Stürzen wird die Casserolle erwärmt, der Leberkäse gestürzt, auf einer Schüssel angerichtet, schön glacirt und geschmackvoll mit Aspik garnirt.

757. Schweinsnieren mit Champagner-Wein. Rognons de cochon au vin de Champagne.

Zehn bis zwölf Stück Schweinsnieren werden rein gewaschen, abgetrocknet, ganz dünnblätterig aufgeschnitten und in einer flachen Casserolle oder plat à sauté mit frischer Butter, fein geschnittenen Schalotten und Petersilie eingerichtet. Fünf Minuten zuvor, ehe sie zu Tisch kommen, werden sie über starkem Feuer schnell sautirt, ein Eßlöffel voll Mehl darüber gestäubt, mit einem Glas Champagner-Wein übergossen, gehörig gesalzen und wenn sie einmal aufgekocht haben, sogleich angerichtet. Sie eignen sich nur zu Gabelfrühstücken.

758. Manier, guten Speck aufzubewahren, ohne denselben zu räuchern. Manière de préparer le lard.

Die ganzen Speckseiten werden vom Schweine abgelöst, ohne irgend Fleisch daran zu lassen, mit ganz fein gestoßenem Salz stark eingerieben, sodann auf die Speckseite gelegt, in ein großes, leinenes Tuch eingeschlagen und zwischen zwei Brettern in einem kühlen, trockenen Keller einen Monat aufbewahrt. Nach dieser Zeit werden die Speckseiten an einem luftigen, trockenen Orte getrocknet. Wenn derselbe nun ganz fest und trocken geworden ist, kann er zum Spicken gebraucht werden. Der auf diese Art aufbewahrte Speck ist dem geräucherten bei Weitem vorzuziehen.

759. Lyoneser Schweinszungen. Langues de cochon à la Lyonnaise.

Die Schweinszüngchen werden gereinigt und in einer Kräuter-Marinade weich gekocht. Sie werden sodann herausgenommen, der Länge nach in der Mitte aufgeschnitten und eine feine Kräuter-Farce hineingefüllt. Sie werden hierauf mit einer dicken sauce suprême, unter welche man etwas geriebenen Parmesankäse gerührt hat, von allen Seiten bestrichen, dann in Stückchen Schweinnetz eingewickelt und nach sofortiger Panirung in mit Eiern gebundener, geklärter Butter und geriebener Semmel, nach der Speisezeit geregelt, auf dem Roste gebraten.



14. Abschnitt.

Vom Wildschweine (Schwarzwild). Du Sanglier.

Das wilde Schwein unterscheidet sich von dem zahmen Schweine durch einen längeren Kopf, kürzere aufrechtstehende Ohren, stärkeren Rüssel und stärkere Beine. Das Männchen heißt man Keuler oder Hauer, das Weibchen die Bache; die Jungen nennt man Frischlinge. Das wilde Schwein erreicht, wenn es ausgewachsen ist, eine Länge von 5 Fuß und eine Höhe gegen 3 Fuß. Es ist gewöhnlich schwarz oder schwarzbraun, daher der Name Schwarzwild. Die beiden Hauzähne, die bei den Männchen immer größer und stärker werden, krümmen sich zuletzt nach den Augen zu, dem Weibchen fehlt jedoch diese Waffe und es ist nur mit kurzen Hacken versehen.

Das Fleisch des Wildschweins wird allgemein hochgeachtet und deßhalb auch mit großem Aufwande zubereitet. Besonders aber geschieht dem Wildschweinskopfe viele Ehre, denn dieser wird zu einem der luxuriösesten Gerichte umgewandelt und prangt als eines der schönsten Schaustücke auf Buffets.

Besonders aber delikat ist das Fleisch von den Frischlingen (Markassins), denn es eignet sich zu einer Auswahl von kalten und warmen Zwischenspeisen.

Die Wildschweinsjagden sind meistens in den Monaten November und Dezember. Die besten Wildschweine in Bayern kommen aus dem schönen Spessart-Walde.

760. Gefüllter Schweinskopf. Hure de sanglier.



Nachdem ein schöner Keuler ganz abgesengt und gut gereinigt ist, wird der Kopf sammt Hals bis drei Finger breit über die Schulterplatten rundum abgeschnitten. Nachdem wird der Kopf ganz so, wie es bei dem zahmen Schweine angegeben ist, mit größter Sorgfalt ausgelöst. Der ausgebeinte Kopf wird auf dem Tische ausgebreitet, alles drüsenartige herausgeschnitten, das reine, gute Fleisch wird jedoch fingerdick daran gelassen und sodann der Kopf von innen mit Salz und einigen Loth pulverisirtem Salpeter gut eingerieben. Gleichzeitig wird eine Keule (Schlegel) von demselben Wildschweine genommen, die Haut von dieser sorgfältig, damit kein Loch eingeschnitten wird, abgelöst und das Fleisch von der Keule wie auch jenes von dem Halse und dem Kopfe rein abgelöst, welches sodann ebenfalls mit vier Loth Salpeter und dem nöthigen Salze gut eingerieben, in den Kopf hineingelegt, dieser dann in ein irdenes Geschirr gethan, leicht beschwert und so bei öfterem Umkehren an einem kalten Orte sechs bis acht Tage, bis das Fleisch durch und durch roth geworden ist, aufbewahrt wird.

Wenn nun dieß erreicht ist, werden zwei Theile von dem Fleische und zwar das Bessere, in zwei Zoll große, viereckige Stücke geschnitten, diese dann mit zwei Pfund klein würfelicht geschnittenem Speck, ein Viertelpfund abgeschälte Pistazien, drei Pfund abgeschälte und in vier Theile geschnittene Perigord-Trüffeln, zwei halbweich gekochte und in große Würfel geschnittene, geräucherte Ochsenzungen zusammen untermengt, mit feinen Kräutern (fines herbes en poudre, siehe Abschn. 3) angenehm gewürzt und in einer Schüssel, zugedeckt, bei Seite gestellt. Das zurückgebliebene Wildschweinfleisch wird nun mit ebensoviel weißem Luftspeck mit dem Schneidmesser fein zusammengeschnitten, dann ebenso mit feinen Kräutern gewürzt und sodann gut unter das Fleisch gemengt, damit das Ganze gleichmäßig melirt ist.

Die Kopfhaut wird nun der ganzen Länge nach zusammengenäht, ebenso auch die Augen; von der Haut des Schlegels wird nach der Größe des Halses eine runde Scheibe geschnitten und diese bis zur Hälfte gut darauf genäht, so daß noch eine Oeffnung bleibt. Sodann muß eine zweite Person den Kopf halten und man stopft mit der bereiteten Fülle den Kopf ganz fest und voll an, näht alsdann auch diese Oeffnung zu und der Kopf wird seine natürliche Form wieder erhalten haben. Er wird zur größeren Vorsicht, damit er beim Sieden nicht aufreißt, in ein großes, leinenes Tuch netzartig eingeschnürt, in ein passendes Geschirr gelegt, mit Knochen von dem Wildschweine wie auch mit Kalbs- und Rindsknochen und achtzehn bis zwanzig Kalbsfüßen umlegt, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Porri, Selleriewurzeln, Petersilie, einigen Gewürznelken, Pfefferkörnern und einigen Händenvoll Wachholderbeeren gewürzt und mit einfacher Fleischbrühe und 8 bis 10 Maß ordinärem, rothen Wein angefüllt, gehörig gesalzen, in's Kochen gebracht, sorgfältig abgeschäumt, gut zugedeckt und langsam kochen gelassen.

Nach Verlauf von fünf bis sechs Stunden wird der Kopf schwimmen, ein Zeichen, daß er weich und durchgekocht ist, wo man jedoch denselben der größeren Vorsicht wegen mit einer langen Nadel durchsticht und wenn sich diese leicht herausziehen läßt, ohne den Kopf mit in die Höhe zu ziehen, so hat er seinen sicheren Grad des Weichseins erreicht. Nach Verlauf einer Stunde wird er ausgehoben, auf eine Mulde gelegt und nochmals fest nachgeschnürt, damit er sich ganz fest schließt und keine hohlen Zwischenräume bleiben, welches dem Kopfe beim Aufschneiden sehr schaden würde. Er wird nun bis zum andern Tag wieder in seinen Sud gethan, wo er ganz kalt sein wird. Nach dieser Zeit wird der Kopf herausgenommen, das Tuch weggethan und derselbe in ein nach der Form des Kopfes passendes, gut ausgewässertes, hölzernes Gefäß gelegt. Der zurückgebliebene Sud wird durch ein Haarsieb geseiht, rein entfettet und so weit eingekocht, bis er gerade über dem Kopfe steht. Der Kopf wird nun an einen kalten Ort gestellt und am andern Tag fingerdick mit ausgelassenem Schweinfett übergossen und gut zugedeckt. Auf diese Art bereitet, wird sich der gefüllte Wildschweinskopf an einem kalten, trockenen Orte einige Monate gut erhalten und wird noch ebenso gut sein, als wenn derselbe erst vor wenigen Tagen bereitet worden wäre.

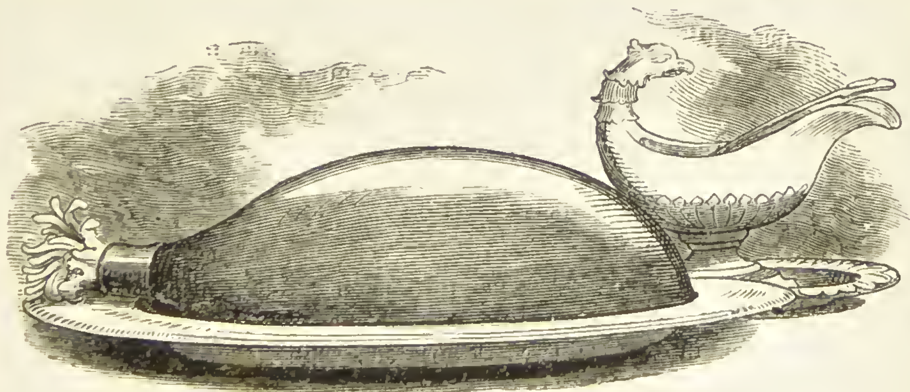
Bei besondern Gelegenheiten, z. B. bei Buffets, wird der wilde Schweinskopf in seiner natürlichen Größe, wie es die Zeichnung gibt, über einem

Fettsockel angerichtet und recht geschmackvoll mit frischen Zweigen von der Stechpalme bekränzt. Darüber werden drei mit großen in Bordeaux gekochten Trüffeln besteckte Attellettes gesteckt.

761. Wildschweinskeule mit Burgunder-Wein.
Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne.

Von der Wildschweinskeule wird die äußere, schwarze Haut abgeschabt, mit einem nassen Tuche rein abgewischt, gehörig gesalzen und in eine passende, lange Casserolle gelegt, mit vier Zwiebeln, vier gelben Rüben, einigen Petersilienwurzeln, einem Selleriekopf, sechs Lorbeerblättern, etwas Thymian, einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren, einigen ganzen Pfefferkörnern und Gewürznelken gewürzt, mit einigen Schöpflöffeln voll Braise von Ochsenfleisch und zwei Bouteillen Burgunder-Wein übergossen, gut zugedeckt und bis zum völligen Weichwerden auf Kohlenfeuer oder in einem Bratofen weich gedünstet. Einige Zeit vor dem Anrichten wird der Schlegel behutsam herausgehoben, von allen Seiten rein zugeschnitten, schön glacirt und, zugedeckt, warm gestellt. Der Fond wird durch ein Haarsieb geseiht, sehr rein entfettet und bis zu einer Demi-Glace über dem Windofen schnell eingekocht und in einer Saucière extra beigegeben.

762. Wildschweinskeule auf deutsche Art. Cuisse de sanglier à l'Allemande.



Der Wildschweinsschlegel wird, dem vorhergehenden gleich, zubereitet und weich gedünstet, dann ausgehoben und kalt gestellt. Unterdessen wird ein halbes Pfund frische Butter mit fünf ganzen Eiern schaumig gerührt, mit einem Kaffeelöffel voll fein gestoßenem Zimmt und drei Eßlöffeln voll Zucker gewürzt und sodann das nöthige, geriebene Schwarzbrod darunter gethan. Von dem Wildschweinsschlegel wird die schwarze Haut abgezogen, dieser von allen Seiten rein zugeschnitten, mit der Schwarzbrod-Kruste die obere Seite des Schlegels ganz überzogen und nachdem man mit dem Messer irgend eine Verzierung eingedrückt hat, wird das Ganze nochmals mit Zucker und Zimmt bestreut, etwas von dem Fond darunter gegossen und in einer nicht sehr heißen Bratröhre warm gestellt. Der zurückgebliebene Fond wird rein entfettet und mit einem halben Pfund Hagenbutten-Marmelade zu einer gebundenen Sauce gekocht, welche man mit dem Wildschweinsschlegel extra zu Tisch gibt.

763. Braun eingemachter Wildschweinsschlegel. Cuisse de sanglier en civet.

Der Wildschweinsschlegel wird, gleich jenem mit Burgunder Wein, weich gedünstet und sodann kalt gestellt. Der Fond wird durchgeseiht, sehr rein entfettet und mit zwei Schöpflöffeln voll brauner Sauce (sauce espagnole) untermengt und von der Seite des Windofens nochmals sehr rein ausgekocht. Unterdessen wird die kalt gewordene Wildschweinskeule zu fingerdicken, ovalen Stücken sauber zugeschnitten, diese in eine passende Casserolle gelegt, mit etwas rothem Wein übergossen und zugedeckt warm gestellt. Ebenso werden 24 Stück kleine weiße Florentiner Zwiebeln geschält, zum Glaciren eingerichtet und weich gedünstet. Ferner werden aus frischem Mundbrode kleine Herzchen geschnitten und diese in geklärter, frischer Butter gelb gebacken. Die unterdeß klar gekochte Sauce wird rein entfettet und über dem Windofen, bis sie sich dickfließend vom Löffel spinnt, zu einer kräftigen, dunkelbraunen eingekocht, welche sodann durch ein Haartuch über die Wildschweinsstücke gepreßt und warm gestellt wird. Kurz vor dem Anrichten läßt man das Civet nochmals aufkochen und richtet es erhaben auf einer schön bordirten Schüssel an; in die Mitte kommen die schön glacirten Zwiebeln und unten herum die gerösteten Brodherzchen.

764. Geschwungene Wildschweinscoteletten. Côtelettes de sanglier sautées.

Von zwei Wildschweins-Carrés, jedoch von einem jungen Thiere, werden Coteletten bereitet und diese mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe zugedeckt bei Seite gestellt. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden sie über einem hellbrennenden Windofen, bis sie dem Drucke des Fingers leicht widerstehen, auf beiden Seiten geröstet, sodann die Butter abgegossen, einige Löffel voll Demi-Glace darüber gegossen, mit dieser geschwungen und im Kranze (au miroton), die Rippchen nach oben, auf einer schön bordirten Schüssel angerichtet; in ihre Mitte wird eine Demi-Glace, mit Madeira kurz gekocht, gegossen. Ebenso erscheinen in der feineren Küche diese Wildschweins-Coteletten als

765. Geschwungene Schwarzwild-Coteletten mit Sauce Robert. Côtelettes de sanglier sautées à la sauce Robert.

766. Geschwungene Schwarzwild-Coteletten mit Pfeffer-Sauce. Côtelettes de sanglier sautées à la sauce poivrade.

767. Wildschweinscoteletten nach Kaunitz. Côtelettes de sanglier à la Kaunitz.

Die Wildschweinscoteletten werden in einer Braise mit Burgunderwein weich gedünstet, ausgehoben, sauber zugeschnitten, mit klarer frischer Butter, unter welche einige rohe Gelbeier gerührt worden, von einer Seite übergossen, mit geriebenem, schwarzen Brode übersät, daß es eine leichte Kruste bildet und über diese etwas gestoßener Zucker und Zimmt gestreut. Sie werden auf einem Plafond eins an das andere geordnet, etwas Essenz darunter gethan und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einen mäßig heißen Ofen gestellt, wo sie durch und durch erwärmt und oben eine lichtbraune Farbe haben müssen.

Sie werden im Kranze, die Rippchen nach Oben, sauber angerichtet und in ihre Mitte eine mit gutem Rheinwein und Aprikosen-Mark gut bereitete süß-säuerliche gebundene Sauce gegeben.

768. Wildschweinswürste. Blutwürste. Boudins noirs de sanglier.

Diese werden, jenen vom zahmen Schweine gleich, bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß hier das Blut von Wildschweinen genommen wird. Diese Würste werden ihres feinen Geschmackes wegen besonders geachtet und erscheinen bei Gabelfrühstücken oder auch als hors d'oeuvre bei Tafeln.





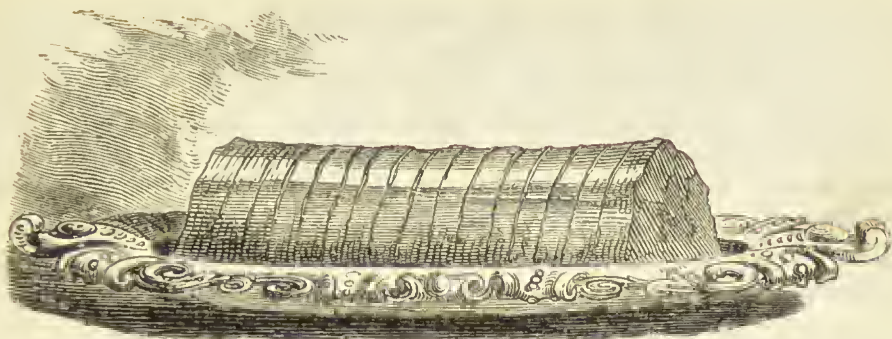
15. Abschnitt 1. Abtheilung.

Vom Hirsch. Du Cerf.

Das Fleisch dieses edlen Thieres ist schmackhaft und schätzbar und besonders delikat dasjenige der Hirschkälber (Faons) und das der Spießer, Spießhirsche oder Jährlinge (Broquarts). Im Frühlinge und Sommer ist das Hirschfleisch der besseren Nahrung wegen besser, als in den Wintermonaten, doch zur Brunftzeit, Ende August und September, nicht besonders zu empfehlen. Der nächste Verwandte des Edelhirsches ist der Dammhirsch, auch Tannenhirsch genannt (Daim). Er ist kleiner und unterscheidet sich durch das glatte, mit vielen Enden versehene, nach Innen gekrümmte Geweih, welches sich oben schaufelartig endigt. Sie verändern ihre Farbe, man sieht deren röthliche, weiße und gefleckte. Das Fleisch der Dammhirsche ist feiner und besser im Geschmacke als jenes der Edelhirsche, unterliegt aber gleicher Bereitung.

769. Hirschziemer mit Pfeffer=Sauce. Cimier de cerf à la poivrade.

Der Ziemer ist der obere Theil des Schlegels, was beim Ochsen das Schwanzstück ist. Dieser wird, dem Tafelstück gleich, mit Wasser zugesetzt, mit Lorbeerblättern, Thymian, Salz, Zwiebeln, Gewürznelken, gelben Rüben, Porri, Sellerie und Petersilienwurzeln gewürzt, zwei Maß ordinärer Wein



noch dazu gethan und langsam weich gekocht. Beim Anrichten wird der Ziemer auf eine lange Schüssel gelegt, sauber zugeschnitten und eine Senf-, Kapern- auch Schalotten-Sauce extra beigegeben.

770. Gedämpfter Hirschschlegel. Cuisse de cerf à l'etouffade.

Ein schöner Hirschschlegel wird mit fingerlangen Streifen von weißem Luftspeck, die mit etwas feinen Kräutern bestäubt worden sind, nach dem Faden des Fleisches reichlich durchspickt und dann mit gutem Braisenfett und allen gewürzhaften Ingredienzen in ein gutschließendes, passendes Geschirr eingerichtet, gehörig gesalzen, eine Maß rother Wein darüber gegossen und in seinem Safte kurz und weich gedünstet. Beim Anrichten wird die Hirschkeule ausgehoben, von allen Seiten rein zugeschnitten, auf einer langen Schüssel angerichtet, schön glacirt und warm gestellt. Der zurückgebliebene Fond wird mit der noch nöthigen Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht, sehr rein entfettet und als Beiguß extra beigegeben. Gebratene Kartoffeln oder auch ein gut bereitetes Kartoffel-Püree wird extra mit beigegeben.

771. Hirschrückenfilet, marinirt. Filet de cerf mariné.

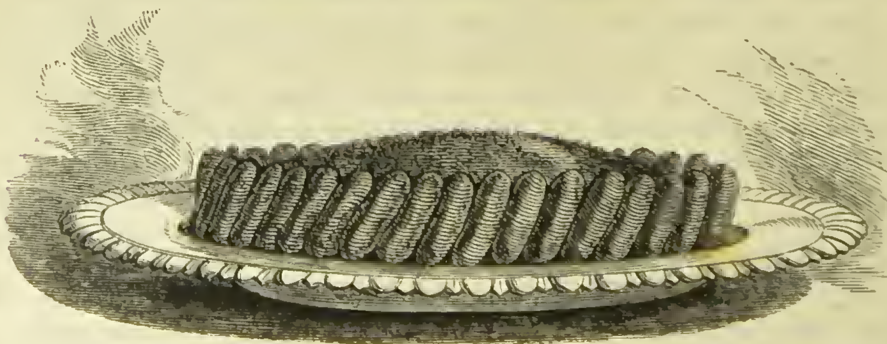
Hierzu wird in der Regel nur von stärkeren Hirschen der Rücken, da sich dieser wegen seines Alters nicht als Spießbraten mit gutem Erfolg mehr benützen läßt, verwendet. Aus dem Hirschrücken werden die beiden Filets ihrer Länge nach rein ausgeschnitten, zwischen einem Tuch etwas breit geschlagen, dann rein abgehäutet, der ganzen Länge nach schön gespickt, in ein irdenes Gefäß gelegt und auf folgende Weise zwei Tage marinirt. Vier große spanische Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, ebenso auch einige gelbe Rüben, Porri, Sellerie, Petersilie und Pastinak; diese Kräuter werden über die Filets gethan und noch der Saft von drei Zitronen, ein halbes Pfund feinstes Provencceröl und das nöthige Salz dazu gethan, wie auch einige Lorbeerblätter, Thymian, einige Gewürznelken und Pfefferkörner. Auf diese Weise läßt man, bei öfterem Umwenden, diese Hirschfilets mariniren; sie werden hiedurch mürbe und nehmen einen guten Geschmack an. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie sammt ihren Kräutern ganz in Papier eingewickelt, netzartig mit Bindfaden gebunden, auf eine Bratenmulde gelegt, mit

fetter Brühe übergossen und einige Stunden langsam gebraten, so zwar bis sie ganz in ihrer Hülle weich geworden sind. Kurze Zeit vorher werden sie aus der Papierhülle genommen, alle Kräuter weggethan und wiederholt in den Bratofen gestellt, bis sich der Speck lichtbraun gebräunt und die Filets eine schöne Farbe haben, welches durch öfteres Begießen mit ihrem eigenen Fond erreicht wird. Sie werden nun auf einer langen Schüssel angerichtet, mit kleinen, runden, gebratenen Kartoffeln bekränzt und eine recht gut bereitete Pfeffer-Sauce (siehe 2. Abschn., 2. Abth., von den Saucen) extra beigegeben.

772. Braun eingemachtes Hirschwild, bürgerlich. Ragoût de cerf à la bourgeoise.

Zu diesem werden gewöhnlich der Hals, die Brüste und das Blatt verwendet. Nachdem diese Stücke rein gewaschen sind, werden sie in Stücke gehauen und in einem Geschirre mit Zwiebeln, gelben Rüben, Porri, Sellerie, Lorbeerblatt, einigen Nelken und Pfeffer eingerichtet, gehörig gesalzen, etwas Zitronengelb dazu gethan, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und dem nöthigen Weinessig begossen und sodann weich gekocht. Unterdessen läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt das nöthige Mehl und ein Stückchen Zucker dazu und röstet dies auf Kohlenfeuer ganz dunkelbraun. Wenn das Hirschfleisch weich geworden, wird es in ein anderes Geschirr gelegt, die zurückgebliebene Brühe wird durchgeseiht, entfettet, das geröstete Mehl mit angerührt, diese Sauce gut ausgekocht, rein abgeschäumt und entfettet, mit Zitronensaft und einem Glas Wein im Geschmack gehoben, gehörig gesalzen, über das Hirschwild geseiht, mit diesem noch eine Weile gekocht und sodann angerichtet. Dies Ragout von Hirschwild muß sich durch eine dunkelbraune Farbe und kräftigen, angenehm säuerlichen Geschmack auszeichnen und dabei die Sauce nicht fett und nicht dünn sein. In Bayern wird ein solches Hirsch-Ragout stets in Begleitung mit gut bereiteten Leber- oder Schinkenknödeln aufgetischt und allenthalben mit gutem Appetit gespeist.

773. Hachis von Rothwild. Hachis de cerf.



Hiezu werden gewöhnlich nur die unberührten Tafelreste von Hirschbraten verwendet. Nachdem zwei Schöpflöffel voll braune Sauce mit der nöthigen Wildpret-Essenz zu einer dicken Sauce eingekocht sind, wird das

ganz fein geschnittene Hirschfleisch darunter gerührt, oben mit etwas Essenz übergossen und an bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten wird das Hachis kochendheiß gerührt, gehörig gesalzen, ein Stück ganz frische Butter untergerührt und erhaben auf einer tiefen Schüssel angerichtet. Außen herum können Butterteigschnitten, geröstete Brodkrusten, pochirte Eier, auch kleine Croquetten von Rothwild gelegt werden.

---

15. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Vom Spießhirsche, Spießer, du Broquart, und vom Hirschkalbe, du Faon.

Die hier bezeichneten Wildpret-Arten eignen sich besonders für Braten und es wäre wirklich Schade, einen nicht verschossenen Rücken von einem Hirschkalbe oder Spießer für etwas anderes zu verwenden und ich beschränke mich daher darauf, dieselben als Braten zubereitet anzuführen.

774. Hirschkalb- oder Spießhirschrücken als Braten. Filet de faon, ou de broquart à la broche.

Nachdem der Rücken eines Hirschkalbes oder Spießers, einige Tage an einem luftigen, kalten Orte aufgehangen, mürbe geworden ist, wird die Haut mit einem scharfen Messer abgelöst, dann nach der Regel fein und dicht mit gutem, weißen Luftspeck gespickt, gehörig gesalzen, in eine irdene Bratpfanne gelegt und mit einem halben Pfunde feinstem Provenceer-Oel zwölf Stunden marinirt. Des andern Tages wird das Filet auf einen Bratspieß gebunden und bei hellem Feuer eine Stunde gebraten. Man erhält auf diese Weise einen Braten, der beim Anschneiden voll des nahrhaftesten Saftes ist, verbunden mit dem dieser Wildpret-Art eigenen, sehr delikaten Geschmacke, der nichts zu wünschen übrig läßt.

Es besteht allenthalben der üble Gebrauch, das Rothwild mehrere Tage in eine Essig-Beitze mit aromatischen Kräutern vermengt, zu legen, um demselben, wie sich Viele ausdrücken, einen Wildgeschmack und eine gewisse Mürbe zu geben; allein damit ist die richtige Behandlung eines guten Wildbratens gänzlich verfehlt und man hat durch eine solche Beitze, noch dazu mit schlechtem Essig, nicht nur allein dem Braten seinen eigenthümlichen Wildgeschmack, sei er von einem jungen Hirsch, Reh, Gems oder Hasen genommen, sondern es entnimmt ihm auch noch den dem Fleische eigenen nahrhaften Saft. Ich rathe daher jedem jungen Anfänger, dem dieses Buch hauptsächlich gewidmet und der sein Geschäft gründlich betreibt, von dieser üblen Gewohnheit abzulassen und alle seine Wildbraten auf die eben bezeichnete Weise zu bereiten. Es versteht sich von selbst, daß hiezu nur die beste Gattung des Oeles genommen werden muß und hierin kein Sparen oder Knausern bestehen darf, denn durch die Anwendung eines minder guten Oels würde man den Braten gänzlich als nicht Tafelfähig betrachten können.

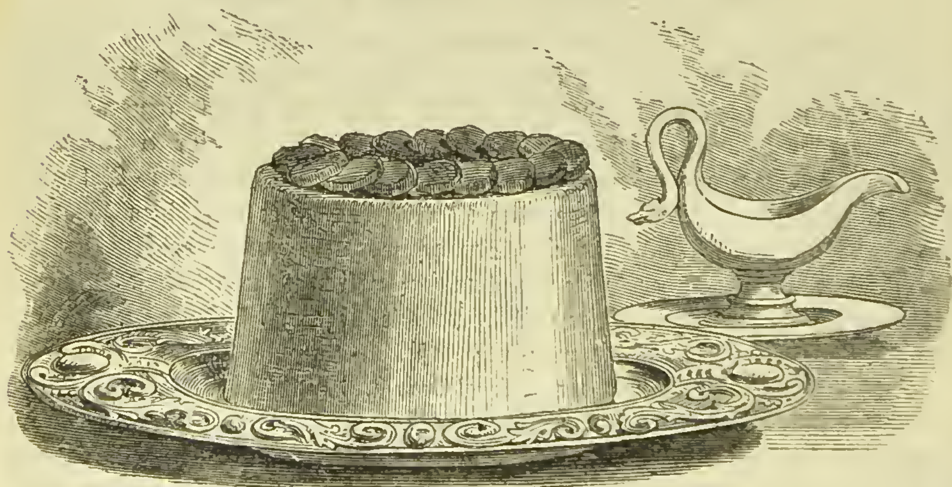
775. Hirschkalbschlegel mit sauerem Rahm.
Cuissot de faon à la crême aigre.

Der schön gespickte Hirschkalbschlegel wird mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Gewürznelken in einer gutschließenden Casserolle eingerichtet, gehörig gesalzen, mit einer Maß gutem sauern Rahm und einer halben Bouteille gutem weißen Wein übergossen, gut zugedeckt und in einem Bratrohr oder mit unten und oben angebrachter Kohlengluth, bei öfterm Begießen, weich gedünstet. Vor dem Anrichten wird derselbe ausgehoben, auf einer langen Schüssel angerichtet, die zurückgebliebene Sauce durchgeseiht, rein entfettet, noch mit etwas Zitronensaft und Glace im Geschmack gehoben und extra beigegeben.

776. Braun eingemachtes Hirschkalbfleisch. Fricot de faon.

Hiezu wird der Hals, die Brust und das Blatt verwendet. Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Hirsch und ich weise daher auf jene zurück.

777. Pain von Hirschkalb auf spanische Art.
Pain de faon ou de broquart à l'Espagnole.



Dazu wird der Schlegel oder der beschädigte Rücken von diesem Wildpret verwendet. Nachdem ungefähr die zwölf besten Stücke aus einem solchen Fleischstück ausgeschnitten, zu kleinen, runden Escalopes zubereitet und in klarer Butter eingerichtet sind, wird das in Rest gebliebene Fleisch mit den nöthigen Ingredienzen, die aus Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt nebst Butter und Salz bestehen, recht weich gedünstet und kalt gestellt; der zurückgebliebene Fond oder die Essenz wird passirt und sehr rein entfettet. Das Fleisch wird nun aus seinen Knochen gelöst und zu einem ganz feinen Hachis geschnitten. Unterdessen werden zwei Schöpflöffel voll braune Sauce, sauce espagnole, mit der Wildpret-Essenz kurz gekocht, mit welcher dann das feingeschnittene Fleisch gut verrührt und durch ein Haarsieb

gestrichen wird. Dieses Hirschkalb-Püree wird mit dem Gelben von zehn Eiern gut verrührt und sodann mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiern genau amalgamirt. Hierauf wird eine glatte Stürzform mit klarer Butter gut ausgestrichen, am Boden eine Papierscheibe eingelegt, das Wildpret-Püree bis fingerdick vom Rande eingefüllt und eine Stunde vor der Tafelzeit langsam au bain-marie gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Pain auf eine Schüssel gestürzt, nach einigen Minuten die Form abgehoben, die unterdessen sautirten Escalopes werden im Kranze darüber gelegt und das Ganze mit einer auf die beste Weise mit Malaga-Wein kurz gekochten braunen Sauce, die im Geschmacke nichts zu wünschen übrig läßt, darüber gegossen und das Pain sogleich zu Tisch gegeben.

---

15. Abschnitt. 3. Abtheilung.
Vom Dammhirsch. **Du Daim.**

Der Dammhirsch unterliegt in seiner Bereitungsweise ganz der wie bei dem Edelhirsch. Ebenso weise ich bezüglich der jungen Thiere ganz auf das Vorhergesagte in der Abtheilung 2 zurück.

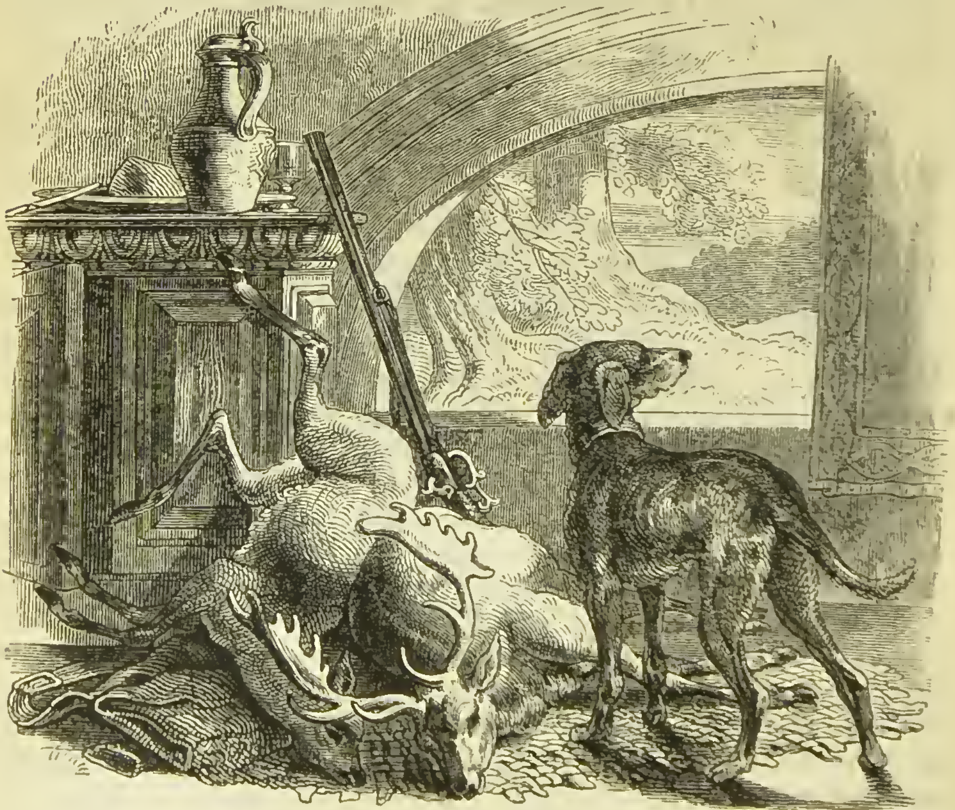
778. Dammhirschrücken à la Déneloho.
Cimier de daim à la Déneloho.

Der Dammhirschrücken wird, jenem in Nro. 769 gleich, eingerichtet und gedünstet, dann ausgehoben, rein zuparirt, die beiden Filets ausgelöst, diese in schräge Stückchen geschnitten, zusammengeschoben und wieder in seiner natürlichen Form darüber gelegt. Dann wird der ganze Rücken oben mit Butter und einigen Gelbeiern bestrichen und messerrückendick mit lichtbraun in klarer Butter geröstetem Brode überstreut. Die Essenz wird geseiht, sehr rein entfettet, eingekocht, darunter gegossen und mit dieser bis zum Anrichten warm gestellt. Nachstehende Sauce wird extra nachservirt. Es werden zwölf Eier hart gesotten, dann das Gelbe herausgenommen, dieses durchpassirt, mit einem halben Pfunde Johannisbeergelee und sechs Eßlöffeln voll gutem, französischen Senf genau verrührt, etwas Salz und abgeriebene Orangenschalen dazu gethan, zusammen nochmals durch ein feines Haarsieb gestrichen und kalt dem Hirschrücken beigegeben. Diese Sauce muß sich durch eine schöne Farbe auszeichnen, dicklich fließend sein und einen sehr piquant süßen Wohlgeschmack haben.

779. Dammhirschrücken nach Karlsbader Art.
Filet de daim à la Karlsbad.

Aus einem noch jungen Hirsche werden die beiden Filets aus dem Rücken gelöst, abgehäutet, eines davon fein gespickt, das andere mit rohen Schinkenfilets durchzogen; beide werden einige Stunden in eine Marinade

gelegt. Sodann wird eine lange Casserolle mit Speckbarden belegt, über die einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, auf diese legt man die beiden gesalzenen Filets, würzt sie noch mit einem Theil ihrer Marinade, gießt eine Bouteille weißen Wein darüber und läßt sie in einem Bratofen langsam dünsten. Wenn sie weich, schön braun gefärbt und glacirt sind, werden sie ausgehoben, schräg in schöne Schnitten geschnitten, wieder zusammengeschoben und in eine passende, lange Schüssel gelegt. Die Essenz wird geseiht, sehr rein entfettet und dann mit sauerm Rahm, etwas sauce espagnole, einem Glas Rheinwein dicklichfließend eingekocht, über vier Eßlöffel voll Kapern, blanchirte Orangen- und Zitronen-Schnitzeln gepreßt und zusammen noch einige Minuten gekocht, dann mit dem Saft einer Zitrone angenehm gesäuert und extra dem schön glacirten Filet beigegeben.





16. Abschnitt.

Vom Rehe.. **Du Chevreuil.**

Als der edelste Bewohner des Gehölzes nimmt immer der Hirsch in den Wäldern diejenigen Orte ein, welche durch die erhabenen Gipfel der höchsten Bäume beschattet werden. Das niedliche Reh jedoch begnügt sich mit Gebüschen und hält sich mehrentheils im Laubwerk auf. Das Rehwildpret ist bekanntlich vortrefflich zu speisen. Dennoch aber muß es nach einer guten Wahl ausgesucht werden. Der gute Geschmack gründet sich nämlich auf die Beschaffenheit des von ihm bewohnten Landes. Aber auch im besten Lande hat man das gute Rehwildpret noch von dem schlechteren zu unterscheiden. Die braunen Rehe haben ein besseres Wildpret als die rothen. Alles Rehwild, was mehr als zwei Jahre alt ist, ist hart und von zähem Geschmack. Viel zärter ist das Fleisch vom Rehe als vom Rehbock, das Fleisch von allzujungen Rehen ist sehr weichlich, bei einjährigen aber vollkommen schmackhaft. Die Rehe von den Ebenen und aus den Thälern gehören zu den mittelmäßigen, die aus feuchten Ländern unter die schlechteren, alle in Thiergärten gezogenen unter die wenig schmackhaften. Die besten findet man in trockenen, erhabenen, mit Hügeln, Gehölzen, Saat= und Brachfeldern durchgrenzten Ländern, wo diese schönen Thiere genugsam Luft, Raum, Ruhe und Einsamkeit haben.

780. Gebratener Rehrücken, Ziemer. Filet de chevreuil à la broche.

Man wähle hiezu ein schönes, fünf bis sechs Tage in einem luftigen, trockenen, kalten Orte aufgehangenes, das heißt in der Luft mürbe gewordenes, Rehfilet. Dasselbe wird rein gewaschen, mit einem scharfen Messer die Haut rein und glatt abgelöst, mit feinem Speck schön nach der Regel gespickt, sodann gesalzen, in ein irdenes Bratgeschirr gelegt und reichlich mit feinstem Provencer-Oel und dem Safte einer Zitrone vier bis sechs Stunden marinirt. Nach dieser Zeit wird der Rehrücken an dem Bratspieß befestigt, mit zwei mit Butter bestrichenen Bögen weißen Papieres überbunden (eingehüllt) und eine Stunde bei hellem Feuer unter öfterem Begießen mit frischer Butter gebraten; eine Viertelstunde zuvor wird das Papier abgenommen, das Feuer etwas verstärkt, damit sich die Spitzen des Speckes lichtbraun färben; er wird sodann nochmals leicht gesalzen, vom Spieße genommen, schön glacirt und sogleich zu Tisch gegeben. Eine gut bereitete, mit Zitronensaft angenehm gesäuerte Wildpret-Essenz wird extra beigegeben.

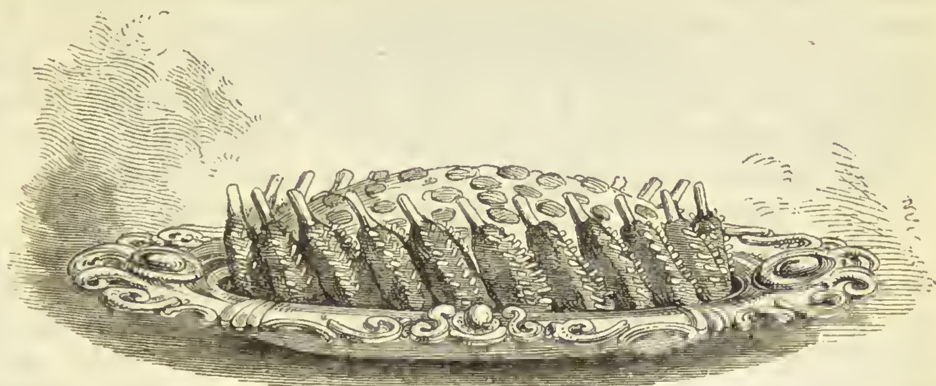
Dieser Rehbraten wird, auf diese Weise bereitet, nichts zu wünschen übrig lassen; denn es wird beim Tranchiren der nahrhafteste Saft aus demselben quellen, das Fleisch selbst wird kurz, mürb und weich sein und seinen eigenthümlichen Wildgeschmack haben, der, wie schon früher gesagt, durch jede andere Bereitungsweise verloren gehen würde.

781. Gebratener Rehschlegel auf bürgerliche Art. Cuissot de chevreuil rôti à la bourgeoise.

Der Rehschlegel wird rein gewaschen, abgetrocknet, die Haut abgelöst, gut mit Speck gespickt, gesalzen, in ein irdenes Bratgeschirr gelegt und vier Tage mit nachstehender Kräutermarinade gebeitzt. Zwei große Zwiebel, zwei gelbe Rüben, eine Porriwurzel, ein Pastinak, eine halbe Sellerieurzel und einige Petersilienwurzeln werden, nachdem alles zuvor geschält und rein gewaschen wurde, von der Hand, das heißt feinblätterig, geschnitten, in eine Casserolle gethan, nebst einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern, etwas Zitronenschale und einem Lorbeerblatt mit einer Maß gutem Essig übergossen und eine halbe Stunde zugedeckt gekocht. Diese Marinade wird, nachdem sie nicht mehr heiß ist, über den Rehschlegel gegossen, zugedeckt und an einen kalten Ort gestellt. Wenn der Rehschlegel gebraten wird, wird er sammt seiner Marinade in die Bratröhre gestellt, gut mit Fett übergossen und bei öfterem Begießen dreiviertel Stunden gebraten; nach dieser Zeit wird er ausgehoben, in ein anderes Geschirr gelegt, die Marinade durch ein Sieb darüber geseiht, eine halbe Maß guter, nicht zu alter saurer Rahm dazu gethan und wiederholt bei fleißigem Begießen vollends weich gebraten und sodann mit seinem Safte zu Tisch gegeben.

Der Rehschlegel, auf diese Weise zubereitet, wird allenthalben in bürgerlichen Häusern gern und mit gutem Appetit gespeist, allein das Fleisch wird all seinen eigenen Wildgeschmack entbehren und ohne allen nahrhaften Saft sein.

782. Reh=Coteletten nach Conti. Côtelettes de chevreuil à la Conti.



Von einem einjährigen Rehe werden aus dem Rücken die nöthige Anzahl schöner Coteletten, den Lamms=Coteletten gleich, gemacht, diese schön fein auf einer Seite gespickt, gesalzen, mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet und zugedeckt bei Seite gestellt. Die Abfälle von dem Filet werden klein zerhackt und aus diesen eine Essenz gezogen. Währenddem werden zwölf Krammetsvögel, zwei Wald= oder auch acht Stück Moosschnepfen (Becassinen) am Spieß gebraten und sodann kalt gestellt. Ebenso läßt man zwei Quart sauce espagnole mit der Wildpret=Essenz über dem Windofen dick einrühren, gibt die unterdessen fein gestoßenen Krammetsvögel dazu, läßt sie mit der Sauce nochmal aufkochen und streicht dieses Püree durch ein Haartuch, welches man sodann in eine kleine, passende Casserolle gibt, oben etwas Demi=Glace darüber gießt und au bain-marie warm stellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Reh=Coteletten schnell sautirt, die Butter abgegossen, zwei Anrichtlöffel voll Demi=Glace darüber gethan und mit dieser nochmals aufgekocht. Die Coteletten werden rundlaufend, die Rippchen nach oben (au miroton) in einer schön bordirten, tiefen Schüssel angerichtet, das recht heiße, gut und kräftige Püree in ihre Mitte gegeben und über diesem im Kranze kleine, rundgeschälte, mit Glace und etwas Madeira=See kurz eingedämpfte Trüffeln gelegt. Diese hier angegebenen Rehcoteletten mit Geschmack und Sachkenntniß zubereitet, finden bei den Feinschmeckern stets eine freundliche Aufnahme und bezeichnen zugleich den guten Koch.

783. Reh=Coteletten mit Paradies=Aepfeln. Côtelettes de chevreuil à la purée de tomate.

Die Rehcoteletten werden, den vorhergehenden gleich, zubereitet, gespickt und in klarer Butter eingerichtet, bei Seite gestellt. Sodann werden zwanzig bis dreißig Stück ganz reife Paradiesäpfel in der Mitte durchgeschnitten, der Same wie auch der wässerige Saft mit einem Löffel herausgenommen, die fleischigen Theile aber mit ihrer Haut werden mit einem Stück frischer Butter, etwas rohem Schinken, einigen Schalotten, Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und Salz weich und kurz gedünstet, dann mit der nöthigen weißen Coulis über dem Windofen dickfließend eingekocht, wo das Fett und der aufsteigende

Schaum öfters abgenommen werden muß. Sie werden sodann durch ein Haarsieb gestrichen, in eine Casserolle gethan, oben etwas Glace darüber gegossen und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten werden die Rehcoteletten, den vorhergehenden gleich, sautirt, schön angerichtet und glacirt und das recht heiße, noch mit einem Stück frischer Butter fein gemilderte, schön rothe Tomate-Püree in ihre Mitte gegeben.

784. Reh-Coteletten mit Macaroninudeln auf italienische Art. Côtelettes de chevreuil au macaronis à l'Italienne.

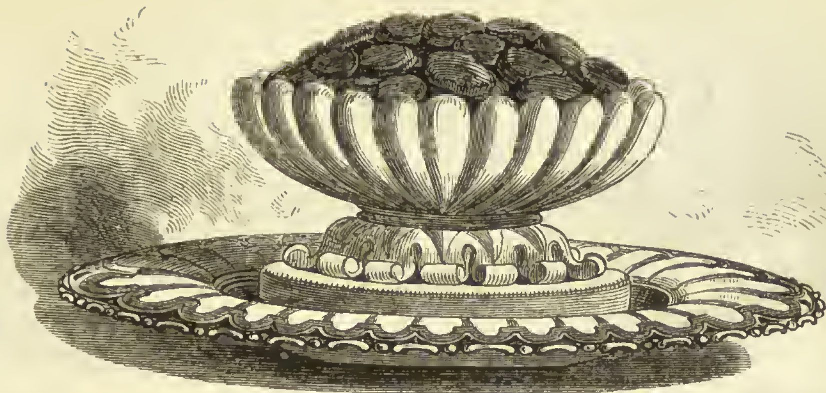
Die Coteletten werden, den vorhergehenden gleich, zubereitet, sautirt, glacirt und angerichtet, in ihre Mitte werden Macaroni à l'Italienne gegeben, welche auf nachstehende Weise bereitet werden. Ein halbes Pfund Federkieldicke, ächte italienische Macaroni werden in Zolllange Stücke gebrochen, diese dann zehn Minuten in gesalzenem, kochenden Wasser gekocht, dann abgeseiht, in die Casserolle gethan und sogleich über dem Windofen mit acht Loth gebröckelter, frischer Butter, vierzehn Loth geriebenem Parmesankäse, etwas Concassé und dem noch nöthigen Salze geschwungen, bis die Butter zerflossen und die Nudeln, mit dem Käse genau verbunden, lange Fäden ziehen. Oben werden sie noch mit etwas Demi-Glace übergossen.

785. Reh-Coteletten auf dem Roste. Côtelettes de chevreuil grillées.

Aus einem gut mürbe gelegenen Rehziemer werden die nöthige Anzahl Coteletten gemacht, diese dann gesalzen, in eine irdene Schüssel gelegt, mit einem Viertelpfund feinstem huile de provence, dem Safte einer Zitrone, etwas Pfeffer und einigen Petersiliensträußchen einige Stunden marinirt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in vollstem Safte über gutem Kohlenfeuer auf dem Roste gebraten, dann im Kranze angerichtet, schön glacirt und ein Löffel voll Demi-Glace, mit etwas Zitronensaft angenehm gesäuert, darunter gegeben. Diese Coteletten sind von sehr feinem Geschmack, leicht verdaulich und finden stets freundliche Aufnahme, jedoch darf der Rehrücken durchaus nicht in Essig gelegen, sondern derselbe muß an einem luftigen trockenen Orte aufgehangen, mürbe geworden sein.

786. Escalope von jungem Reh. Escalope de chevrette.

Um das völlige Gelingen dieser von Kennern sehr geachteten Speise zu bezwecken, ist es nöthig, hiezu den Rücken eines jungen Rehes zu wählen. Es wird aus demselben das Rückenfleisch (die beiden Filets) gelöst und von diesem mit einem scharfen, nassen Messer zwischen der Haut und dem Filet diese der Länge nach der Art abgelöst, daß die Fleischtheile ganz von der Haut geschieden sind und diese papierdünn daliegt. Das Fleisch wird dann über dem Faden auf Federkieldicke Scheibchen geschnitten, mit dem Hefte des Messers ein wenig flach geschlagen, rund zugeschnitten und in eine mit geklärter, frischer Butter gut ausgestrichene plat à sauté eines an das andere geordnet, leicht mit Salz und Concassé bestäubt, mit etwas klarer Butter übergossen, mit einer Papierscheibe gedeckt und an einem kalten Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt. Das Gerippe und die sonstigen Abgänge von



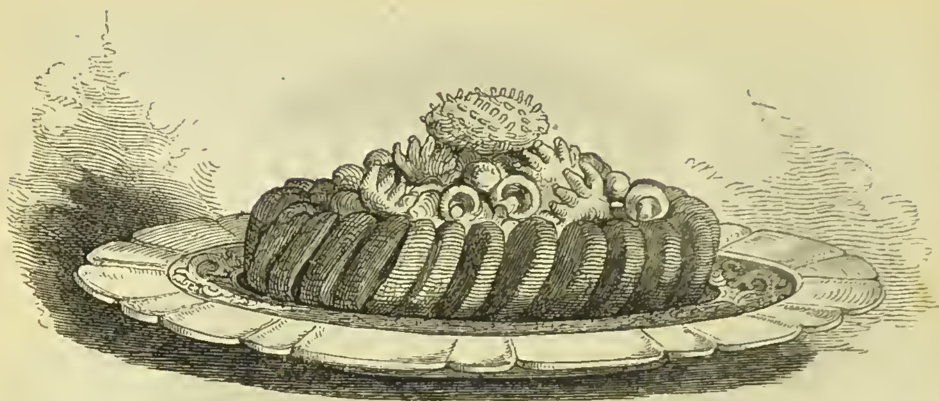
dem Rücken werden klein zerhackt und davon eine Essenz gezogen, welche sodann, wenn sie ganz rein entfettet ist, mit zwei Quart kräftiger sauce espagnole über dem Windofen unter beständigem Rühren, bis sie sich vom Löffel spinnt, eingekocht und dann in einer passenden Saucen-Casserolle au bain-marie warm gestellt wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Escalope über einen starken, hellbrennenden Windofen gesetzt und zwei Minuten, bis die Schnitten dem Drucke des Fingers leicht widerstehen, das heißt sich etwas fest fühlen lassen, geschwungen, die Butter wird dann rein abgenommen, die Wildpret-Sauce darüber gegossen, mit Zitronensaft, Glace und dem noch nöthigen Salz bis zum kräftigsten im Geschmack gehoben und noch einmal aufgekocht. Das Anrichten dieses feinen Ragout (Entrée) geschieht in einer schönen Brodkruste, in einer Nudelbordure, auch in einer Reiskruste, in einer schön bordirten, tiefen Schüssel, auch in einer Silber-Casserolle, wo dann zwischen jedem Fleischstückchen ein in frischer Butter goldgelb geröstetes Brodschnittchen gelegt wird. Es muß noch bemerkt werden, daß Alles auf das Garmachen der Escalope ankömmt; nämlich das Fleisch zieht, sobald es warm wird, Saft, besonders wenn das Feuer nicht stark genug ist, wenn nun die Escalopes so viel Saft ziehen würden, daß sie in demselben schwimmen und kochen, so wird das Fleisch hart und zähe und dann ist das Gericht schon gänzlich als mißrathen zu betrachten. Es ist daher hauptsächlich darauf zu sehen, daß das Feuer so stark ist, daß die Escalopes sogleich in der Butter braten und in zwei Minuten in ihrem vollsten, nahrhaften Safte gar geworden sind. Ferner erscheinen diese Escalopes, um ihren Werth noch mehr zu steigern, als

787. Escalope von jungem Reh mit Trüffeln.
Escalope de chevrette aux truffes.

788. Escalope von jungem Reh mit Champignons.
Escalope de chevrette aux champignons.

789. Escalope von jungem Reh mit Ragout Financiere.
Escalope de chevrette à la financière.

Die Escalope wird immer, der ersteren gleich, bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß beim Anrichten die Brodschnitten wegbleiben. Die schön



glacirten Escalopes werden jedesmal im Kranze über das oben bezeichnete Kleinragout, welches im Abschnitt 8 angegeben ist, angerichtet.

790. Gedämpfte Rehschulter, bürgerlich.
Epaules de chevreuil à la bourgeoise.

Zwei Rehschultern werden rein gewaschen, das Bein vom zweiten Gelenke an ganz ausgelöst, dann mit feingeschnittener Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestreut und mit Bindfaden rund, ballonartig zusammengezogen. Die obere Seite wird dann gut gespickt, gehörig gesalzen und zum Dämpfen mit etwas Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Gewürznelken, Zitronenschale und einem Lorbeerblatt eingerichtet, mit einem Glas Essig und fetter Brühe begossen und auf Kohlenfeuer recht weich, kurz und braun gedünstet. Beim Anrichten werden die Schultern ausgehoben, der Bindfaden herausgezogen und auf einer langen Schüssel angerichtet. Der Fond oder der zurückgebliebene Saft wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht, rein entfettet und darüber gegossen. Gebratene Kartoffeln oder auch eine Sauerrahm=Sauce mit Kapern oder auch eine Schalotten=Sauce kann extra beigegeben werden.

791. Braun eingemachtes Rehwild, bürgerlich. Fricot de chevreuil.

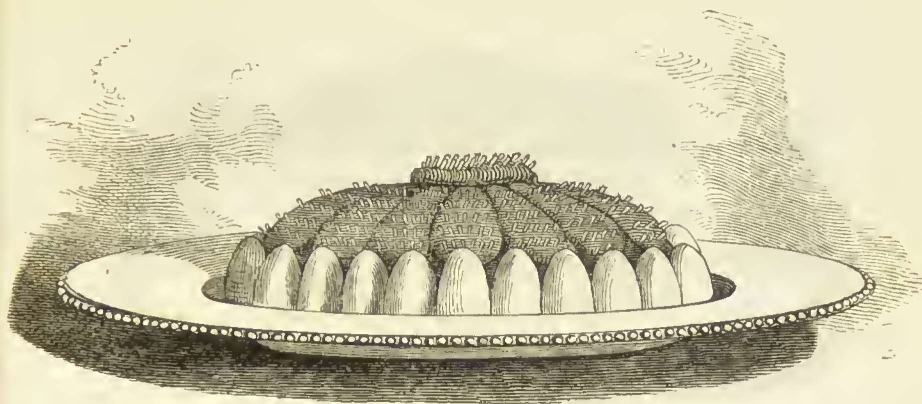
Hier weise ich auf das im vorhergehenden Abschnitt beim Fricot von Hirschwild zurück.

792. Rehleber auf Jäger=Art. Foie de chevreuil au chasseur.

Die Leber wird rein gewaschen, die feine Haut abgezogen, in dünne Scheibchen geschnitten und mit Butter, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz abgeröstet, etwas wenig Mehl darüber gestäubt und mit etwas Essig nochmals aufgekocht. Es ist eine Lieblingsspeise der Jäger; die Leber darf jedoch nicht zu lange geröstet sein und der Pfeffer muß eine Hauptrolle spielen.

793. Gespickte Rehschnitten mit Wildenten=Emincee.
Grenadins de chevreuil au chasseur royal.

Von einem mürbe gehangenen, zarten Rehrücken werden die beiden Filets ausgelöst und von diesen die nöthigen Grenadins bereitet, welche in



einer flachen, gutschließenden Casserolle mit Speck, Zwiebeln, Lorbeerblatt und dem nöthigen Salz eingerichtet und bei Seite gestellt werden. Zwei große oder auch vier kleine Sarcelles (Wildenten) werden flammirt, dressirt, am Spieß im Saft gebraten und sodann zum Auskühlen kalt gestellt. Das Gerippe und die sonstigen Abgänge von dem Rehrücken werden klein zerhackt, mit Speck, Zwiebeln, Lorbeerblatt und sonstigen Kräutern eingerichtet, gut ausgekocht und hievon eine Essenz bereitet. Von den Wildenten werden die Brüste ausgeschnitten, die Haut abgezogen, feinblätterig geschnitten und sodann in eine Casserolle gethan. Die Carcasses von den Wildenten werden klein zerhackt, die nöthige Consommé darüber gegossen, gut ausgekocht, geseiht, rein entfettet und mit zwei Quart guter sauce espagnole, bis sie dickfließend vom Löffel läuft, über dem Windofen eingerührt, sie wird sodann gehörig gesalzen, mit Zitronensaft angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über das Emincee gepreßt, mit etwas Glace übergossen und au bain-marie gestellt. Die Rehessenz wird nun eine Stunde vor dem Anrichten über die Grenadins gegossen und diese sodann weich und in ihrem Safte kurz gedünstet. Beim Anrichten wird das ganz heiße Emincee in einer bordirten Schüssel angerichtet, die schön glacirten Grenadins sternartig darüber gelegt und außenherum weichgesottene Eier (oeufs mollets) schön geordnet.

794. Gebackene Teigkruste mit Rehschnitten und grünen Bohnen. Croustade aux filets de chevreuil et aux haricots verts.

Man bereitet eine schöne Teigkruste. Aus dem ausgelösten Rückenfleisch eines jungen Rehrückens werden fingerlange Schnitten (Filets) quer geschnitten, diese mit dem Messerheft etwas breit geschlagen, schön parirt, gesalzen in zerlassene, frische Butter, die mit dem Gelben von zwei Eiern genau verrührt ist, getaucht, mit geriebenem Mundbrode bestreut, in einer plat à sauté mit klarer Butter eins neben dem andern eingerichtet und zugedeckt kalt gestellt. Das nöthige Quantum junger, grüner Bohnen wird nudelartig geschnitten, in gesalzenem, kochenden Wasser weich gekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser übergossen (abgekühlt) und



auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt. Vor dem Anrichten wird die Krustade auf einer Schüssel warm gestellt, die Rehschnitten werden auf beiden Seiten lichtbraun geröstet, die grünen Bohnen mit einem Viertelpfund Schalen-Butter, dem nöthigen Salz und fein geschnittener Petersilie über dem Feuer, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, geschwungen, die grünen Bohnen erhaben in der Kruste angerichtet und außenherum, im Kranze laufend, inzwischen mit gebackenen Brodschnitten, die Rehschnitten geordnet.



17. Abschnitt.

Von der Gemse. Du Chamois.

Die Gemse lebt auf den höchsten Gebirgen und den beschneiten Alpen der Schweiz, in Tyrol, Bayern, Savoyen, Kärnthen und Steiermark. Sie gleicht in der Größe und Gestalt dem Ziegenbock. Die Farbe ist braunroth, am Unterleibe schmutzig weiß, der Schwanz schwarz; unten an der Kehle befindet sich ein feiner Streifen, vorn unter den Knieen ein Haarbüschel und vor dem Kopfe über den Augen zwei heraufsteigende, rohrförmige, mit runzelichen Ringeln und glatten Haken versehene, nach dem Rücken zu gekrümmte, schwarze Hörner. Was den Wohlgeschmack ihres Fleisches betrifft, so steht dieser dem des Rehes bei weitem nach; besonders hart und trocken ist dasjenige von alten Thieren; doch da die Gemsen die höchsten, unzugänglichsten Gebirgsspitzen erklettern und aus diesem Grunde schwer zu erlegen sind, so sind sie schon der dadurch veranlaßten Seltenheit wegen, schätzbar und der Braten einer jungen, einjährigen Gemse gehört mit vollstem Rechte unter die Zahl der besten Braten und wird selbst an königlichen Tafeln gegeben.

795. Gebratener Gemsrücken. Filet de chamois rôti.

Was bei dem gebratenen Rehrücken bemerkt wurde, gilt auch, so lange sie jung und zart ist, für die Gemse, und ich weise daher auf den vorhergehenden Abschnitt zurück.

796. Gemse auf Tiroler Art. Chamois à la Tirolienne.

Die Tiroler haben eine eigene Manier, Gemswild zuzubereiten, welches von den Fremden, die nach Tirol kommen, mit vieler Vorliebe gespeist und oft als vorzüglich zubereitet, von diesen bezeichnet wird. Ob allen Fremden, die dieses Gebirgsland bereisen, auch jedesmal wirklich Gemswild vorgesetzt wird, möchte ich dahingestellt sein lassen, denn die Bereitungsweise ist von der Art, daß es nur dem Sachkundigen gelingen möchte, hierin nicht getäuscht zu werden. Diese Bereitungsweise ist folgende: Nachdem die Gemse ausgezogen, zertheilt und rein gewaschen ist, wird sie in ein irdenes Gefäß gelegt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pastinak, Thymian, Gewürznelken, Wachholderbeeren und einer in vier Theile geschnittenen Zitrone gewürzt und mit heißem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und an einem kalten Orte aufbewahrt. Nach fünf bis sechs Tagen wird der Rücken oder der Schlegel herausgenommen, wie ein Rehschlegel gespickt, dann wird derselbe in ein Bratgeschirr gelegt, mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit einer halben Maß rothem Tiroler Wein und einer Viertelmaß gutem sauern Rahm und etwas Bratenfett übergossen, einige Schwarzbrodrinden beigelegt und in dem Bratofen, unter öfterem Begießen, weich und kurz in seinem Safte gebraten, wo man öfters etwas sauern Rahm und Wein nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Gemsschlegel auf eine Bratenschüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und als eine gebundene, lichtbraune, wohlschmeckende Sauce darüber geseiht und sogleich zu Tisch gegeben.

797. Gemswild-Sauce feinerer Art, welche dem am Spieß gebratenen jungen Gemswild beigesetzt werden kann.

Von einer Gemse wird der Hals und sonstige Abgänge genommen, diese zerhackt und hievon eine Essenz bereitet, welche man, nachdem sie rein entfettet ist, mit zwei Quart brauner Sauce vermischt und an der Seite des Windofens rein aus Schaum und Fett kochen läßt. Während dieser Zeit schneidet man zwölf Schalotten, ein Viertel Stück Sellerie, eine Pastinak, Porriwurzel und eine gelbe Rübe fein zu Scheibchen, thut dieses zusammen in eine Saucen-Casserolle, gibt noch den achten Theil einer abgeschälten Orange, ebenso viel Zitronenschale, zwei Gewürznelken und einige Pfefferkörner bei, gießt dann eine halbe Bouteille rothen Wein dazu, deckt die Casserolle fest zu und läßt dieß auf Kohlenfeuer langsam, bis alles recht weich ist, eindämpfen. Diese Kräuter werden nebst einer Viertelmaß gutem, sauern Rahm zu der braunen Sauce gethan und auf einem hellbrennenden Windofen, unter beständigem Rühren bis zur Hälfte eingekocht, hierauf durch ein Haartuch in eine Casserolle gepreßt, eine Messerspitze voll gestoßener Zucker und das noch fehlende Salz dazu gethan, mit dem Safte einer halben Orange noch bis zum angenehmsten Geschmack gehoben, oben mit etwas Jüs übergossen, damit die Sauce keine Haut ziehen kann und bis zum Gebrauche warm gestellt. Wenn nun der Gemsbraten vom Spieße genommen wird, wird die Sauce extra in einer Saucière beigegeben. Diese Sauce muß sich

durch eine lichtbraune Farbe und kräftigen, lieblichen Geschmack auszeichnen und findet jedesmal zu einem guten, saftigen Gemsbraten großen Beifall.

798. Braun eingemachtes Gemswild. Fricot de chamois à la bourgeoise.



Der Hals, die Brüste und die Schultern werden rein gewaschen, in Stücke zerhauen und mit Essig und allen gewürzhaften Ingredienzen gedünstet. Unterdessen läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt das nöthige Mehl dazu und röstet dieses mit einer feingeschnittenen Zwiebel und einem Stückchen Zucker dunkelbraun. Wenn dieß erreicht ist, wird es mit Fleischbrühe und etwas Rindfleischjüs angerührt, in's Kochen gebracht, über das Gemsfleisch gegossen und darin vollends weich gekocht. Nach diesem werden die Fleischstücke in ein anderes Geschirr gelegt, die Sauce rein entfettet, etwas saurer Rahm dazu gegossen und über starkem Feuer, bis sie sich dickfließend vom Löffel spinnt, eingekocht, sodann gehörig gesalzen, mit Zitronensaft oder gutem Weinessig angenehm gesäuert, warm gestellt. Das Gemswild wird nun erhaben auf einer Ragout-Schüssel angerichtet, unten herum ein Kranz von ganzen in Butter gebratenen Kartoffeln gelegt und die Sauce darüber gegossen.



18. Abschnitt.

Vom Hasen. **Du Lièvre.**

Dieses an europäischen Tafeln so beliebte Thier wird von den Morgenländern gänzlich verachtet. Das mohamedanische und noch lange vorher das jüdische Gesetz haben zwar wirklich den Genuß des Hasenwildprets wie des Schweinfleisches untersagt; allein die Griechen und Römer haben es für ebenso schätzbar als wir gehalten.

Ein am Spieß gebratener, junger Hase ist aber auch in der That vortrefflich; sogar sein Blut läßt sich als das schmackhafteste und süßeste unter allen andern Arten sehr wohl genießen.

Eine sehr gute Gattung von Hasen habe ich bei meinem Aufenthalte in Griechenland gefunden, deren Geschmack wirklich ausgezeichnet zu nennen ist. Im Herbste werden deren viele zu Markt gebracht, sie halten sich mehrentheils in den Gebirgen auf, wo ihre Nahrung der wild auf den Bergen wachsende Majoran und Thymian ist und wovon das Fleisch dieser Thiere so viel Geschmack annimmt.

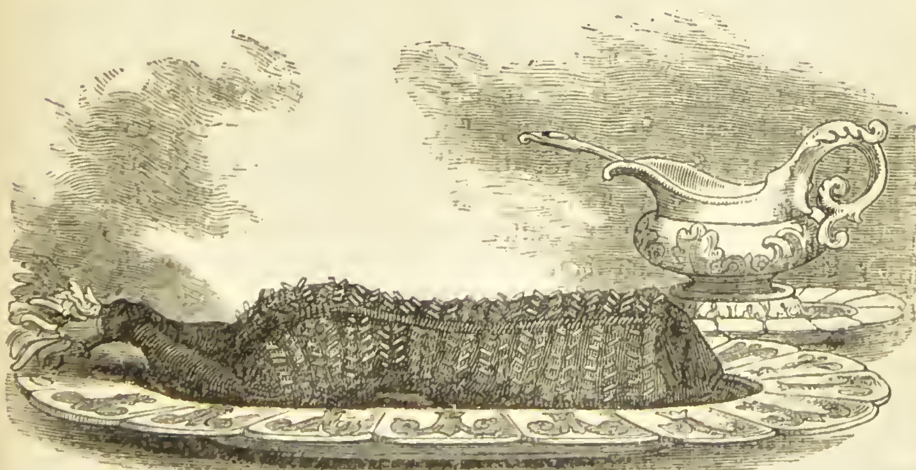
799. Hase auf englische Art. Levraut à l'Anglaise.

Ein schöner junger Hase wird abgezogen, ebenso auch der Kopf und die Ohren; in den Leib wird eine Oeffnung gemacht, die Gedärme herausgenommen, sodann die Leber, Herz und Lunge. Der Hase wird rein gewaschen, gut von Innen ausgetrocknet und zugedeckt bei Seite gestellt. Das



Blut von dem Hasen wird gesammelt und in einer Schale aufbewahrt. Die Leber wird fein geschnitten und mit ebenso viel Semmelpanade, ebenso viel frischer Butter, vier rohen und vier hartgekochten Gelbeiern, einer zu kleinen Würfeln geschnittenen, in Butter gelb gerösteten und mit Fleischbrühe weich und kurz gedünsteten Zwiebel, einer Messerspitze voll Salbei, fein geschnittener Petersilie und Champignons, etwas gestoßenem Pfeffer und dem nöthigen Salze, sowie dem Blute in einen Reibstein gethan und fein durcheinander gestoßen. Wenn diese Farce im Geschmacke gehörig assaisonnirt ist, wird sie in den Hasen gefüllt, die Oeffnung zugenäht, der Hase selbst, als wenn er im Lager ruhe, schön dressirt, mit Speckbarden belegt, in ein mit Butter bestricheues Papier eingehüllt, am Spieße befestigt und eine und eine Viertelstunde vor dem Anrichten langsam gebraten. Vom Spieße genommen, wird die Papierhülle entfernt, der Hase auf einer langen Schüssel angerichtet, gezupfte grüne Petersilie darum gelegt, schön glacirt und eine von Johannisbeergelee gut bereitete, angenehm süßsäuerliche Sauce extra beigegeben.

800. Gebratener Hase. Lièvre roti.



Nachdem der Hase einige Tage an einem kalten, trockenen, luftigen Orte gehangen hat, wird er rein gewaschen, die Brüste, die Läufe sammt dem Kopfe werden abgeschnitten, die obere Haut mit einem scharfen Messer abge-

löst, von allen Seiten schön fein gespickt, gesalzen und drei bis vier Stunden mit einem Viertelpfund feinstem Provencer-Oel und dem Safte einer Zitrone marinirt. Eine Stunde vor der Tafelzeit wird derselbe an dem Bratspieße befestigt und drei Viertelstunden bei hellem Feuer, unter öfterem Begießen, schön in seinem Safte gebraten. Eine piquante, mit Zitronensaft angenehm gesäuerte und mit Glace kräftig bereitete, klare Jüs kann, wenn es der Geschmack des Tischherrn erlaubt, extra beigegeben werden.

801. Civet vom Hasen. Civet de lièvre.

Der Hase wird rein gewaschen, die Schlegel, der Rücken und die Läufe werden in gleiche schöne Stücke geschnitten und in eine Casserolle eingerichtet. Ein halbes Pfund Speck wird in grobe Würfel geschnitten, ebenso zwei große Zwiebel; dieses wird zusammen auf dem Feuer so lange geröstet, bis die Zwiebeln eine lichtbraune Farbe haben; sodann wird eine halbe Bouteille rother Wein dazu gegossen und nachdem dieses aufgekocht hat, über den Hasen gegossen, dieser dann gesalzen, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und eine Gewürznelke dazu gethan und auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Wenn dieß erreicht ist, werden die Hasenstücke in eine andere Casserolle gelegt und zugedeckt warm gestellt. Die Hasen-Essenz wird rein entfettet, zwei Schöpflöffel voll braune Sauce dazu gethan, über dem Windofen bis zur Hälfte eingekocht, dann gehörig gesalzen, mit Zitronensaft angenehm gesäuert und durch ein Haarsieb über die Hasenstücke geseiht. Kurz vor dem Anrichten läßt man das Civet nochmals aufkochen, richtet es erhaben auf einer schön bordirten Schüssel an, gießt die sehr kräftige, dunkelbraune Sauce darüber und garnirt es noch mit glacirten Zwiebeln und in Butter gerösteten Brodherzchen.

802. Schwarzer Hase, Hasenpfeffer. Matelote de lièvre.

Der rein ausgewaschene, gut abgetrocknete Hase wird in schöne Stücke geschnitten, das Blut aber mit etwas Essig verrührt, in einer Obertasse kalt gestellt. Die Hasenstücke werden mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, einigen Gewürznelken und dem nöthigen Salz eingerichtet, mit einer halben Bouteille rothen Wein begossen und halbweich gedünstet. Währenddem wird ein Viertelpfund Mehl mit einem Viertelpfund guter Butter und einem Stückchen Zucker auf Kohlenfeuer langsam ganz dunkelbraun geröstet, in welches man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und etwas grüne Petersilie gibt und noch einige Minuten röstet. Die Hasenstücke werden herausgenommen, sauber zugeschnitten in eine andere Casserolle gelegt, die Essenz durchgeseiht, sehr rein entfettet und mit der nöthigen Fleischbrühe und etwas Rindfleischjüs vermengt, das geröstete Mehl damit angerührt, über dem Feuer in's Kochen gebracht, sodann über die Hasenstücke gegossen und diese in der Sauce vollends weich gekocht, wo man das Ragout von Zeit zu Zeit abschäumt und entfettet. Wenn nun die Hasenstücke weich sind, werden sie erhaben angerichtet, die Sauce nochmals sehr rein entfettet und wenn sie noch zu dünn sein sollte, über dem

Windofen dicklichfließend eingekocht, sodann gehörig gesalzen, mit dem Hasenblute legirt, mit Zitronensaft angenehm gesäuert und über die Hasenstücke gegossen. Glacirte Zwiebeln und Champignons können unter die Sauce gethan werden.

803. Escalopes von Hasen. Escalopes de levrauts au sang.

Von zwei jungen Hasen wird das Blut mit einem Eßlöffel voll gutem Weinessig verrührt und in einer Tasse kalt gestellt. Die Filets von diesem Hasen werden behutsam ausgelöst, die Haut davon abgezogen, das Fleisch in Scheiben geschnitten, diese mit dem Messerheft etwas breit geschlagen, rund, in der Größe eines Thalers, geschnitten, mit klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet, mit klarer Butter übergossen, mit einer Papierscheibe, damit keine Luft eindringen kann, gedeckt und kalt gestellt. Alle Abgänge von dem Hasen, bis auf die Schlegel, welche weiter verwendet werden können, werden klein zerhackt, mit Butter, einem Stückchen rohen Schinken, einem Stück Kalbfleisch, zwei Zwiebeln, wovon eine mit zwei Gewürznelken besteckt ist, zwei gelben Rübchen, einem Bouquet Petersilie, einem Lorbeerblatt, einer halben Zehe Knoblauch eingerichtet, mit einer halben Bouteille rothen Wein und etwas Rindfleischjüs begossen und eine Stunde langsam auf Kohlenfeuer gedünstet. Hierauf wird das Fett rein abgenommen, die Essenz geseiht, bis zur Hälfte eingekocht, dann mit einer Viertelmaß guter sauce Espagnole bis zu einer Demi-Glace eingekocht und warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Escalopes über dem Windofen geschwungen, die Butter abgegossen, die Sauce darüber gethan, gehörig gesalzen, das Blut mit einem Stückchen frischer Butter dazu gegeben und nochmals über dem Feuer, ohne daß jedoch die Escalope kocht, fleißig bewegt, in einer Silber-Casserolle angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

804. Escalopes von Hasen mit Trüffeln. Ecalopes de levrauts aux truffes.

Die Hasen-Filets werden, den vorhergehenden gleich, zubereitet und mit sechs Stück schönen Perigord-Trüffeln, ebenso rundblätterig wie die Escalopes geschnitten, mit klarer Butter eingerichtet und mit einer Papierscheibe gedeckt, kalt gestellt. Ebenso wird die Sauce bereitet, nur daß statt rothem Wein hier Madeira-See genommen wird, das Blut bleibt jedoch weg. Die Escalopes von Hasen mit Trüffeln geben ein Gericht, dessen Wohlgeschmack bis zum köstlichsten gesteigert wird.

805. Provencale von Hasenfilets. Filets de levrauts à la Provençale.

Von zwei jungen Hasen werden die Filets ausgelöst, die Haut abgezogen, mit Sardellen und feinem Speck gespickt, gesalzen, mit Pfeffer leicht bestreut und mit feinem Provencer-Oel, Schalotten, etwas Knoblauch und Petersilie eingerichtet und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer weich und kurz gedünstet. Wenn dies erreicht ist, werden die Filets auf eine Schüssel gelegt, die zurückgebliebene Essenz mit etwas Consommé aufgekocht, rein entfettet, etwas Estragonessig und Demi-Glace dazu gethan, nochmals einige Minuten

gekocht, abgeschäumt, auf eine tiefe Schüssel gegossen und die schön glacirten Hasenfilets darüber gelegt.

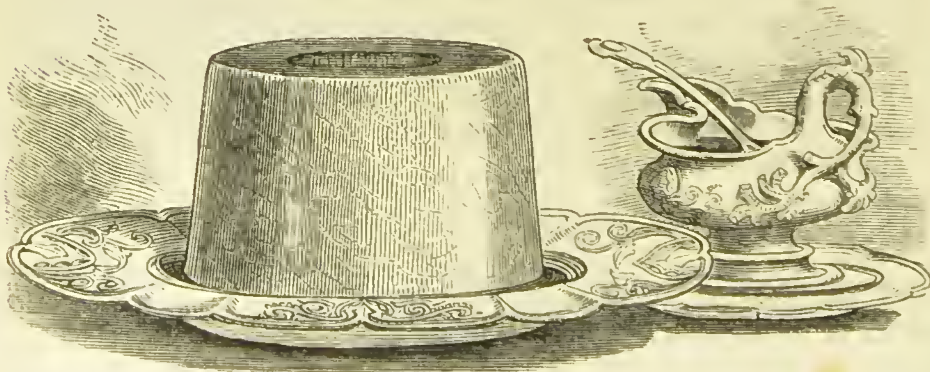
806. Hasencoteletten mit feinen Kräutern.
Côtelettes de levrauts aux fines herbes.

Von zwei Hasen werden die Filets ausgelöst, die Haut abgenommen, schräg kleine, lange Filets daraus geschnitten, diese mit dem Messerhefte etwas breit geschlagen und zu Coteletten formirt. Die Rippen werden rein abgeschabt und in die Filets gesteckt, diese mit Salz und Pfeffer gewürzt und zugedeckt kalt gestellt. Einige Schalotten, Petersilie, eine Trüffel und Champignons werden zusammen ganz fein gehackt und mit fein geschnittenem Speck und etwas Butter auf dem Feuer gedünstet. Diese Hasen-Coteletten werden mit den feinen Kräutern in einer plat à sauté eingerichtet und während vier Minuten auf dem Feuer sautirt, sodann das Fett abgenommen, etwas Demi-Glace und der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und nochmals zusammen aufgekocht. Die Coteletten werden im Kranze angerichtet und die fines herbes in ihre Mitte gegeben.

807. Chapillotade vom Hasen. Chapillotade de lièvre.

Ein schöner, junger Hase wird gespickt und am Spieß im Safte gebraten. Wenn er vom Spieße kömmt, wird er sogleich verschnitten, in eine Casserolle geordnet, mit Salz und Coneassé gewürzt, mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie und Zitronenschale bestreut, mit etwas Estragonessig, gutem sauern Rahm und Rindfleischjüs begossen und so auf starkem Feuer schnell zur Hälfte aufgekocht, welches dann eine sehr angenehme Sauce bildet. Der Hase wird sodann erhaben, die besseren Stücke nach Oben angerichtet und, mit dieser Sauce übergossen, sogleich zu Tisch gegeben.

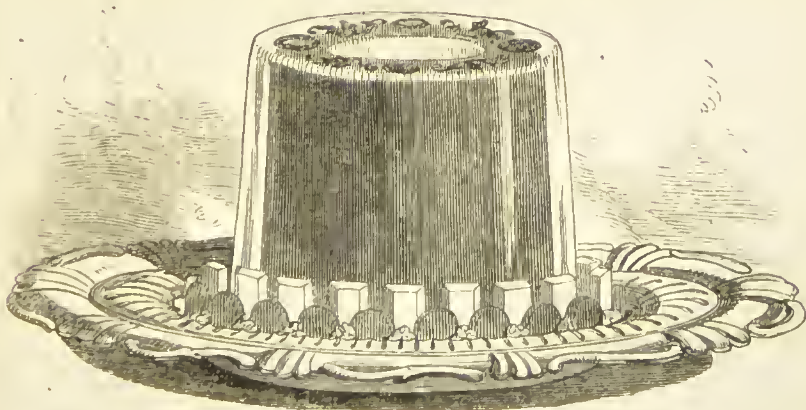
808. Hasenkuchen mit Madeira-Wein.
Pain de lièvre au vin de Madère.



Zwei schöne Hasen werden gut gereinigt, das Fleisch davon rein abgelöst, dieses dann aus Haut und Sehnen geschabt und fein geschnitten. Zwei Theile soviel als das Fleisch beträgt, wird weißer Luftspeck fein ge-

schnitten und dieß zusammen mit einem Theile Semmelpanade, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Champignons, einem Kaffeelöffel voll dürre, feine Kräuter und dem nöthigen Salz fein gestoßen und nochmals durch ein Sieb passirt. Diese Hasen-Faree wird in eine Casserolle gethan und klein würfelicht geschnittene Trüffeln, gekochte Ochsenzunge und weich gekochter und wieder zuvor ausgekühlter Speck, ebenfalls würfelicht geschnitten, von jedem zwei Eßlöffel voll nebst einigen Eßlöffeln voll Madeira-Wein und ebenso viel gute braune Sauce darunter gerührt. Eine Sturz-Casserolle wird alsdann mit frischer Butter gut ausgestrichen und mit einem Schweinnetz ausgelegt, die Faree hineingefüllt und die Form über einem zusammengelegten Tuche, damit keine Zwischenräume entstehen, aufgestoßen, das Netz oben darüber geschlagen und in einem nicht heißen Backofen eine und eine halbe bis zwei Stunden langsam gebacken. Unterdessen wird aus den Abgängen von den beiden Hasen eine Essenz gezogen, diese rein entfettet, durch ein Haartuch geseiht und mit zwei Quart guter, brauner Sauce und einer halben Bouteille Madeira-See über einem hellbrennenden Windofen unter beständigem Rühren, bis sich die Sauce dickfließend vom Löffel spinnt, eingerührt. Sie wird sodann in eine Saucen-Casserolle durch ein Haartuch gepreßt, oben mit etwas Demi-Glace übergossen und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten wird der Hasenkuchen aus dem Backofen genommen, auf einen Plafond umgestürzt, damit das Fett rein ablaufe und dann auf eine Schüssel übergehoben, mit etwas von der Sauce übergossen maskirt und zu Tisch gegeben; der Rest der Sauce wird in einer Saucière beigegeben.

809. Gesulzter Hasenkuchen. Pain de lièvre à la gelée.



Der Hasenkuchen wird, dem vorhergehenden ganz gleich, zubereitet, gebacken und sodann umgestürzt kalt gestellt, welches in der Regel einen Tag vorher geschieht. Derselbe Model, worin der Hasenkuchen gebacken wurde, wird in's Eis gegraben, einige Messerrückendick mit Fleischsulz, Aspik, begossen und stocken lassen. Auf diesem wird eine schöne Zeichnung von gekochten, recht schwarzen Trüffeln, gekochter, recht rother Ochsenzunge und dem

Brustfleische von einem gebratenen Kapaune, eingelegt, welches jedoch dem guten Geschmacke und dem Talente des guten Koches überlassen bleibt. Wenn die Form zierlich belegt ist, wird sie wieder mit Fleischsulz zwei Messerrückendick übergossen und stocken gelassen. Der Hasenkuchen wird von allen Seiten rein zugeschnitten, so zwar, daß das Aeußere ganz hinwegkömmt. Derselbe wird mit Vorsicht hineingestellt und der leere Raum mit kalter, jedoch noch fließender Fleischsulz an- und überfüllt und zugedeckt an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in's heiße Wasser gehalten, abgetrocknet und auf die dazu bestimmte flache Schüssel umgestürzt, deren Rand noch, zur größeren Zierde, geschmackvoll mit Aspik-Schnitten von zweierlei Farbe belegt werden kann.

810. Hasen-Netzchen. Crepinettes de lièvre.

Von derselben Hasenkuchen-Masse werden kleine Häufchen, in Stücke aus Schweinnetz geschnitten, eingeschlagen und runde, Thalergroße Crepinetten gemacht, diese dann in klare, frische Butter eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe bedeckt und kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie langsam lichtbraun gebraten, zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, sodann im Kranze auf einer Schüssel angerichtet, etwas Demi-Glace oder eine gute Madeira-Sauce in ihre Mitte gegeben und sogleich servirt.

811. Gesulzte Escalopes von jungen Hasen. Chaud-froid de filets de levreauts.



Diese werden wie die Escalopes von Hasen geschnitten, in klare Butter eingerichtet, auf dem Feuer im Safte gar gemacht, auf einer Serviette abgetrocknet, entfettet, dann eine Stunde in einer Porzellanschüssel mit Zitronensaft und etwas Concassé nochmals marinirt. Aus den Abgängen der

Hasen wird eine Essenz gezogen und diese, nachdem sie sehr rein entfettet und durchgeseiht ist, mit der nöthigen braunen Sauce, einem Glas Bordeaux-Wein und etwas Fleischsulz über dem Windofen unter beständigem festen Rühren dickfließend eingekocht, diese wird sodann gut assaisonirt, durch ein Haartuch in eine Casserolle gepreßt und unter beständigem Rühren auf dem Eise langsam, bis sie zu stocken anfängt, kalt gerührt. Die Escalopes werden dann Stück für Stück an eine Gabel gesteckt, durch die Sauce gezogen, daß sie ganz mit bedeckt sind und ein glänzendes, braunes Ansehen haben. Sie werden recht schön erhaben angerichtet und außen herum auf dem Rand der Schüssel eine Bordure von Fleischsulz geschmackvoll gemacht, welches dem Ganzen ein gutes Ansehen gibt.

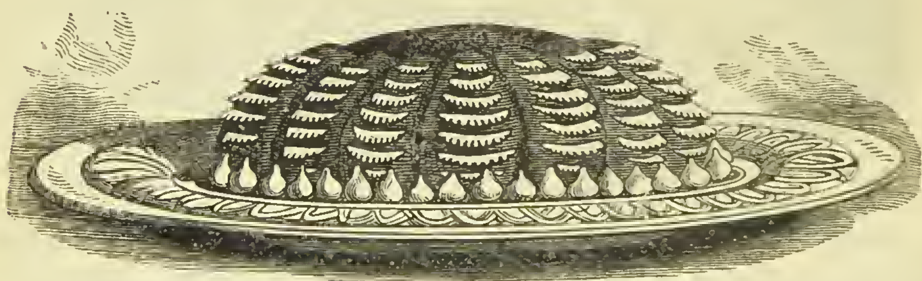
812. Gefüllter Hase auf französische Art. Lièvre à la St. Denis.



Hiezu sind zwei schöne, junge Hasen nöthig; der eine wird seiner ganzen Länge nach mit der größten Vorsicht, damit keine Oeffnung in die Haut kömmt, ausgebrochen, ausgebeint, sodann zugedeckt bei Seite gestellt. Von dem andern Hasen wird das Fleisch rein abgelöst, aus aller Haut und Sehnen geschabt und mit einem Theil weniger als das Hasenfleisch beträgt, gutem, weißen Luftspeck fein geschnitten, welches dann mit dem nöthigen Salz, etwas dürren Kräutern und fein geschnittenen Schalotten und Petersilie, welche zuvor abgekocht wurden, zusammen im Mörser recht zart gestoßen und durch ein Drahtsieb gestrichen wird. Unterdessen werden Fingerlange, Federkieldicke Streifen aus weißem Luftspeck, recht rother Pöckelzunge, wie auch aus zuvor gekochten, recht schwarzen Trüffeln geschnitten. Der ausgebeinte Hase wird nun auf einer Serviette ausgebreitet, mit Salz und Concaffé bestreut und mit dem dritten Theil der Farce gleichmäßig glatt überstrichen; auf dieser werden die Streifen Speck, Zunge und Trüffeln der Länge nach eingelegt, der zweite Theil der Farce wird behutsam darüber gestrichen, wo man das Messer öfters in's heiße Wasser tauchen muß. Wenn dies vollendet ist, wird der Hase der Länge nach zusammengerollt, dann mit Speckscheiben überdeckt, in eine Serviette eingenäht, in eine passende, lange Casserolle nebst den klein zerhackten Hasenknochen gelegt, eine gute Kräuter-Marinade und eine Bouteille weißer Wein darüber gegossen und langsam weich gekocht. Unterdessen werden von zwei frischen Mundbroden kleine Herzchen geschnitten, diese in klarer, frischer Butter auf beiden Seiten hellgelb geröstet und nachdem man unter den dritten Theil der Hasen-Farce etwas

braune Sauce und etwas Madeira-Sec gerührt hat, wird diese auf die Brodherzchen schön glatt gestrichen und sodann auf einem Plafond geordnet. Der weichgekochte Hase wird ausgehoben, leicht gepreßt und kalt gestellt. Die Hasenessenz wird durchgeseiht, sehr rein entfettet und mit der nöthigen braunen Sauce über dem Windofen unter beständigem, festen Rühren zu einer kräftigen, dicklich fließenden, lichtbraunen Sauce eingekocht, welche, nachdem sie gehörig gesalzen ist, durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt, mit etwas Demi-Glace übergossen und au bain-marie warm gestellt wird. Der Hase wird dann aus der Serviette genommen und davon klein Fingerdicke Stücke geschnitten, welche in einer plat à sauté mit etwas guter Rindfleischjüs warm gestellt werden. Beim Anrichten werden sie schön glacirt, au miroton angerichtet, die zuvor warm gemachten Brodherzchen außen herum garnirt, in deren Mitte die recht kräftig wohlschmeckende Hasen-Sauce gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

813. Hasenschnitten en Couronne. Filets de levrauts en couronne.



Von zwei auch drei jungen Hasen werden die Filets, (das Rückenfleisch), der ganzen Länge nach schön ausgelöst und davon Fingerlange Filets geschnitten, welche mit recht schwarzen Trüffeln und dem weißen Brustfleische eines gebratenen Kapauns, halbmondförmig in Blättchen geschnitten, eingelegt, sodann über ein rundes, mit Speckscheiben belegtes Blech gelegt, wieder mit Speckscheiben gedeckt, mit Bindfaden überbunden, in einer kurzen, nahrhaften Fett-Braise gar gemacht werden. Von dem am Spieß gebratenen Hasenschlegel wird ein recht kräftiges, wohlschmeckendes Hasenpüree bereitet, welches mit Demi-Glace übergossen und warm gestellt wird. Beim Anrichten werden die Hasenfilets vom Blech abgenommen, eine Minute in ein heißes Bratrohr zum Trocknen gestellt, schön mit Glace bestrichen, das Hasenpüree wird kochendheiß in die Mitte der Platte gegossen, die Hasenfilets kronenförmig darüber gelegt, außen herum eine schöne Einfassung von glacirten Florentiner Zwiebeln gelegt und das Ganze noch mit etwas Demi-Glace leicht übergossen. Das Anrichten dieser eleganten Schüssel muß aufmerksam und talentvoll geschehen und richtig zubereitet, den geschickten Koch bezeichnen.

814. Hasenschnitten mit Orangen. Filets de levrauts à l'orange.

Aus dem Rückenfleische zweier jungen Hasen werden Fingerlange, etwas breit geschlagene, ovale Filets gemacht, die gesalzen und in klare Butter

eingerichtet werden. Von den am Spieß gebratenen Hasenschlegeln wird ein kräftiges Püree gemacht, dieses mit dem Gelben von acht Eiern in genaue Verbindung gebracht und sodann in einen mit klarer Butter ausgestrichenen und am Boden mit einem Papierkranze belegten, zwei Zoll hohen und zwei Zoll breiten, glatten Reif von weißem Blech oder Kupfer eingefüllt und au bain-marie gar gemacht. Dieses Hasenpain wird auf eine passende Schüssel gestürzt, die Hasenschnitten werden schnell sautirt, auf ein Tuch gelegt, eingeschnitten, schön glacirt und in die Einschnitte Orangen-Schnitzen, die von der Haut und Kernen befreit sind, eingesteckt, sie werden sodann über das Hasenpain gelegt und in die Mitte eine sehr kräftig bereitete Orangen-Sauce gegossen.

815. Turban von Hasenschnitten. Turban de levrauts.

Aus dem Rückenfleisch von vier jungen Hasen werden sechszehn gleich große Filets gemacht, wovon acht fein nach der Regel gespickt und acht mit recht schwarzen Trüffeln und gekochter, hochrother Ochsenzunge bigarrirt werden. Von dem Fleische der Hasenschlegel wird eine feine, jedoch haltbare Farce gemacht und von den sonstigen Hasen-Resten eine Essenz gezogen. Die Farce wird nun im Kranze auf eine Silber-Schüssel gethan und davon ein Turbanähnlicher Reif von drei Zoll Höhe gemacht. Ueber diesen werden die Hasenschnitten abwechselnd, jedesmal ein gespicktes, dann ein mit Trüffeln eingelegtes, schief der Länge nach, wo zuvor der äußere Rand mit geschlagenen Eiern bestrichen sein muß, angelegt, so zwar, daß das schmale Ende der Filets ganz darüber gebogen und an der innern Seite enden muß. In die Mitte wird ein weißes Mundbrod, passend zugeschnitten, eingelegt, welches die Form erhält und zugleich alles Fett beim Backen in sich aufnimmt. Der Turban wird von außen ganz mit dünnen Speckscheiben belegt, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe überdeckt und drei Viertelstunden vor dem Anrichten in einen nicht heißen Backofen gestellt.

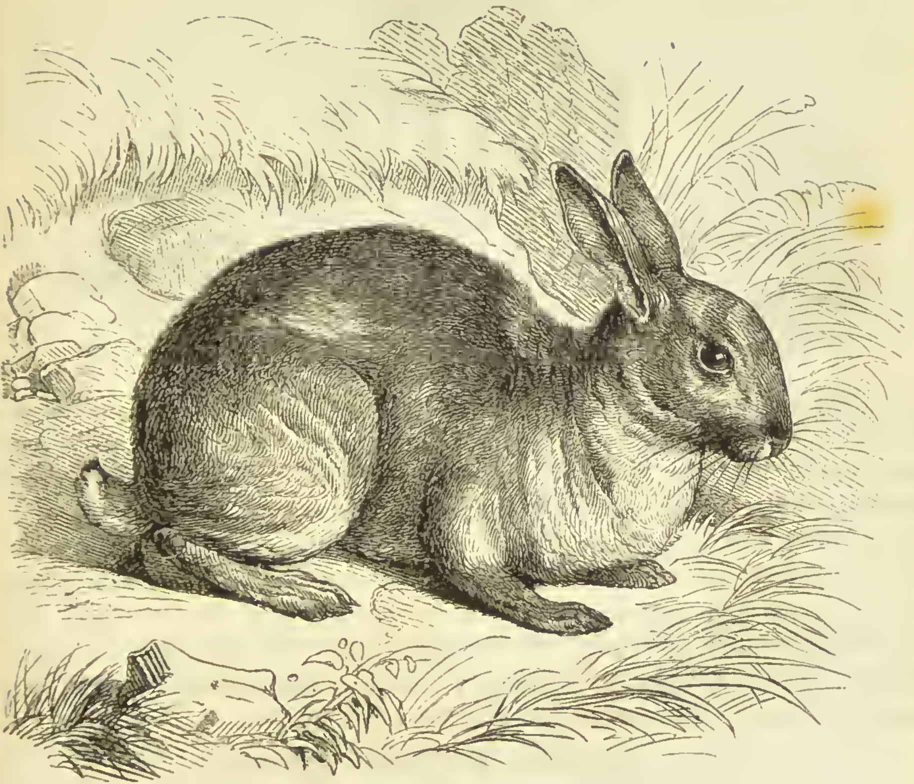
Beim Anrichten wird Alles rein abgenommen, das Brod herausgenommen und nochmals einige Minuten in eine Bratröhre gestellt, damit die gespickten Filets etwas trocken und das Ganze sodann gut glacirt werden kann. Der Turban wird auf der Schüssel rein entfettet und in die Mitte ein Kleinragout, wozu die Hasenessenz verwendet wurde und welches aus Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen und Hahnennierchen besteht und in seinem kräftigsten Wohlgeschmacke nichts zu wünschen übrig läßt, eingefüllt.

816. Hasenschnitten mit feinen Kräutern in Papier. Papillotes de levreauts aux fines herbes.

Von zwei jungen Hasen wird das Rückenfleisch der Länge nach abgelöst und aus diesem zwölf Stück gleich große Filets gemacht, welche mit fein geschnittenen Trüffeln, Champignons, Schalotten und Petersilie nebst etwas geschabtem weißen Speck, Salz und Concassé eingerichtet, einige Minuten gedünstet und sodann kalt gestellt werden. Aus weißem, guten Papier

werden nach der Größe der Filets Herzchen geschnitten, diese auf beiden Seiten mit Oel bestrichen und jedesmal ein Hasenschnittchen mit den feinen Kräutern umstrichen und in ganz dünnen Speckscheibchen eingehüllt, in die Papierherzen eingeschlagen, das heißt, damit kein Saft herauslaufen kann, fest eingehüllt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Papilloten über schwachem Kohlenfeuer auf dem Roste grillirt und sogleich zu Tisch gegeben.





19. Abschnitt.

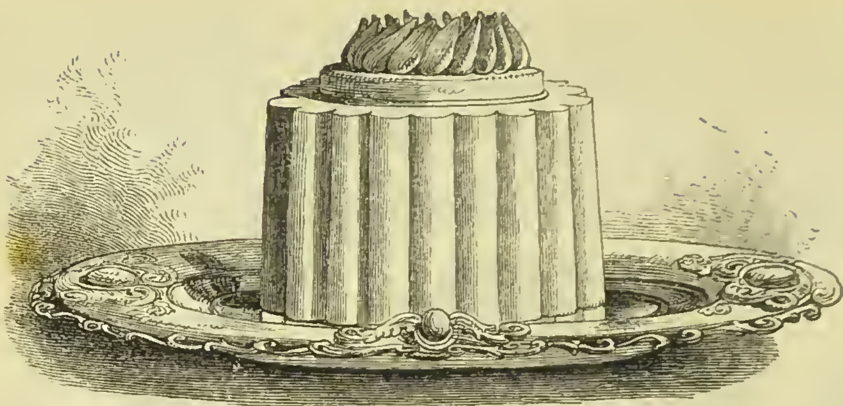
Vom Kaninchen. Du Lapin.

Das Fleisch ist weiß und von süßlichem Geschmacke, weicher und zarter, aber nicht so nahrhaft als das Hasenwildpret. In Frankreich, Schweden, Holland, Spanien, England wird es sehr häufig und mit gutem Appetit verspeist.

Die wilden Kaninchen werden den zahmen vorgezogen und ebenso das Fleisch von jungen jenem von alten. Alle Bereitungen hat das Kaninchen mit dem Hasen gemein und ich weise daher auf den vorhergehenden Abschnitt zurück. Ferner unterliegt es jedoch noch folgenden:

817. Kaninchenschnitten mit Champagner-Wein.
Filets de lapereaux au vin de Champagne en croustade.

Aus dem aus der Haut gelösten Rückenfleisch von sechs jungen wilden Kaninchen werden Fingerlange Schnitten gemacht, diese leicht etwas flach geschlagen, parirt, in klarer, frischer Butter eingerichtet und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe bedeckt bis zum Anrichten kalt gestellt. Die Abgänge von denselben werden klein zerhackt, mit Wurzeln und Butter in einer Casserolle eingerichtet, abgeröstet, mit Consommé überfüllt, gut ausgekocht, die Essenz dann durchgeseiht, sehr rein entfettet, mit zwei Quart



weißer Sauce untermengt und an der Ecke des Windofens rein aus Schaum und Fett gekocht. Wenn dieß erreicht ist, wird eine halbe Flasche Champagner-Wein dazu gegossen und sodann dieselbe über einem hellbrennenden Windofen unter beständigem Rühren bis zur Hälfte eingekocht, dann mit einer Liaison von vier Eiern legirt, gehörig gesalzen, der Saft einer halben Zitrone dazu gethan, durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Acht Minuten vor dem Anrichten werden die Lapins-Schnitten nach der bekannten Weise schnell sautirt, die Butter abgeseiht, die Sauce darübergegossen, nochmals aufgekocht und in einer schön gebackenen Brod-, Reis- oder Nudelkruste angerichtet.

818. Gratinirte Kaninchen-Schnitten.
Gratin de lapereaux aux fines herbes.

Schalotten, grüne Petersilie, Champignons und Trüffeln, von jedem gleiche Theile, werden zusammen fein geschnitten, mit zwei Eßlöffeln voll geschabtem Speck eine halbe Stunde sehr langsam auf heißer Asche gedünstet, dann mit einem Stück Glace und etwas Geflügel-Faree in genaue Verbindung gebracht und kalt gestellt. Unterdessen werden aus dem Rückenfleisch von vier wilden Kaninchen gleich große, halb Fingerlange Filets geschnitten, diese gesalzen, mit klarer Butter über dem Feuer geschwungen, mit einem Stück Glace und einem Glas Madeira-See einige Minuten schnell eingekocht und nach einigem Auskühlen mit den fines herbes auf einer Silber-Schüssel im Kranze angerichtet, in die Mitte wird ein passendes Mundbrod gethan, das Ganze mit dünnen Speckscheiben belegt, mit einer Papierscheibe überdeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht heißen Ofen langsam gratinirt. Beim Anrichten wird das Brod herausgehoben, das Ganze rein entfettet, schön glacirt und in die Mitte gut assaisonirte, mit etwas Sardellenbutter und Zitronensaft im Geschmack gehobene Sauce fines herbes gegossen.

819. Kaninchen-Schnitten nach Piemonteser Art.
Filets de lapereaux à la Piemontaise.

Sie werden, den vorhergehenden gleich bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß in die Mitte kein Brod kömmt, sondern die Schnitten werden

in eine Reis=Vorbure mit ihren fines herbes gelegt. Das Ganze wird mit geriebenem Parmesankäse gut bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam gebacken. Ehe man diese Speise zu Tisch gibt, wird unten herum eine Sauce tomate (s. Abschnitt 2) gegossen.

820. Kaninchen=Schnitten mit Champignons=Püree. Filets des lapereaux à la purée de champignons.

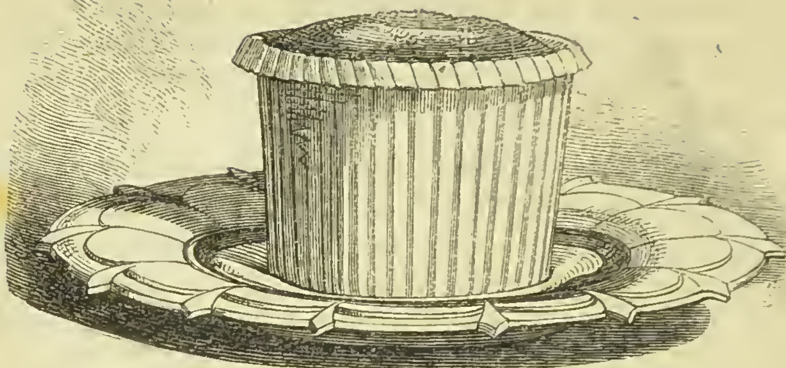
Von vier bis fünf wilden Kaninchen wird das Rückenfleisch abgelöst, die Haut abgenommen, schöne Filets geschnitten, die eine Hälfte davon schön fein gespickt, die andern mit Trüffeln bigarrirt, in einer plat à sauté mit klarer Butter eingerichtet, mit Butter übergossen, zugedeckt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Unterdessen wird von Champignons ein Püree, wie es im Abschnitt 4 angegeben ist, bereitet und au bain-marie warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Filets schnell sautirt, die Butter abgegossen, schön glacirt, abwechselnd im Kranze angerichtet und das Püree in der Mitte erhaben angerichtet. Die Schlegel von den Kaninchen werden weiter verwendet.

821. Braun eingemachte Kaninchen. Gibelotte de lapereaux en bourguignotte.

Zwei wilde Kaninchen werden gereinigt, in schöne Stücke zerschnitten und zugedeckt bei Seite gestellt. Ein halbes Pfund Speck wird großwürfelicht geschnitten, in Butter lichtbraun geröstet, auf ein Sieb gethan, damit die Butter abfließt, die Butter wieder in die Casserolle gegossen, darin zwei Eßlöffel voll Mehl lichtgelb geröstet, dieses mit brauner Jüs nebst einer halben Bouteille Burgunder=Wein angerührt, in's Kochen gebracht, die Kaninchen und der Speck dazu gethan, mit Salz, grobem weißen Pfeffer, einem Bouquet Petersilie, einem Lorbeerblatt, einer halben Zehe Knoblauch, Gewürznelke und einer Zwiebel gewürzt und langsam weich gekocht, wo man öfters den Schaum und das Fett abnehmen muß. Die Kaninchen werden sodann ausgehoben, rein parirt, in eine andere Casserolle gethan, die Sauce wird über dem Windofen gehörig eingerührt, mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über die Kaninchen gepreßt. Beim Anrichten werden sie erhaben, die besseren Stücke nach Oben, angerichtet, geblätterte Champignons unter die Sauce gethan und diese darüber gegossen.

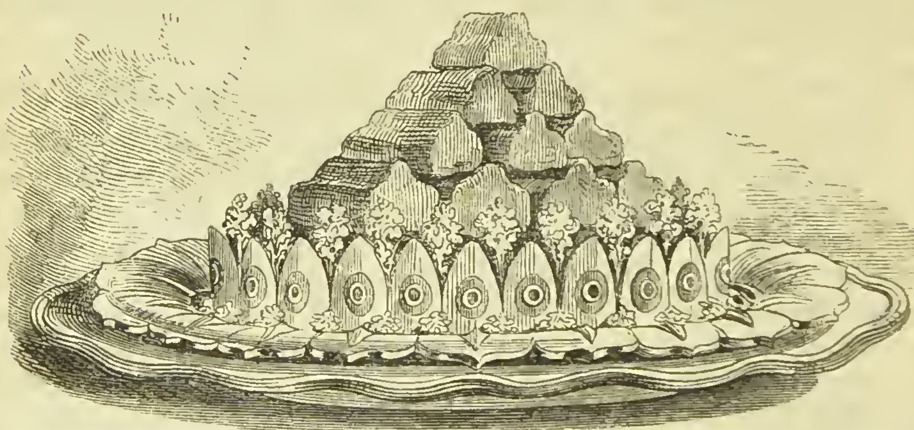
822. Kaninchen=Schnitten in Papier=Kasten. Filet de lapereaux en caisse.

Diese werden wie die gratinirten Kaninchen=Schnitten zubereitet. Ein passender Papierkasten wird auf beiden Seiten mit feinem Oel bestrichen und eine Viertelstunde in einen lauwarmen Backofen, daß er trocknet und Festigkeit bekömmt, gestellt. Die Kaninchen=Schnitten werden mit den fines herbes hineingeordnet, oben mit denselben überstrichen, mit Speckscheiben überdeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf einem Plafond in einen nicht heißen Backofen gestellt und langsam durchaus



wieder erwärmt. Ehe man sie zu Tisch gibt, wird etwas Demi-Glace, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, darüber gegossen.

823. Salat von Kaninchen. Salade de lapereaux.



Zwei junge, wilde Kaninchen werden am Spieß gebraten und nachdem sie etwas kalt geworden sind, schön in gleiche Stücke zerschnitten. Sie werden sodann in einer Porzellan-Schale mit Estragonessig, gutem Provencer-Oel, dem nöthigen Salz, Pfeffer, fein geschnittener Petersilie, Kerbelkraut, Schalotten und etwas frischen Estragonblättchen, alles zusammen einmal überkocht und mit frischem Wasser abgekühlt, eine Stunde marinirt, dann erhaben auf einer Porzellan-Schale angerichtet und außen herum eine Einfassung von hartgekochten Eiern, Sardellenfilets, Oliven in Oel und Salathäuptchen in schönster Ordnung und mit Geschmack gemacht und das Ganze mit Oel und Essig nochmals leicht übergossen.

824. Gebackene Kaninchen. Horly de lapereaux.

Die jungen, wilden Kaninchen werden, den vorhergehenden gleich, im Safte am Spieß gebraten und nachdem sie ausgekühlt sind, schön zerschnitten, mit Zitronensaft, Salz und Concassé marinirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in Weinteig (s. Abschn. 3) getaucht, lichtbraun ge-

backen, auf einer zierlich zusammengelegten, feinen Serviette angerichtet, in die Mitte recht grün gebackene Petersilie gegeben und außen herum gebackene Eier und Zwiebelringeln garnirt.

825. Weiß eingemachte Kaninchen. Lapereaux en fricassée.

Zwei junge Kaninchen werden rein gewaschen, in schöne Stücke zerschnitten, diese abblanchirt und in frischem Wasser abgekühlt. Sodann läßt man ein Viertelpfund frische Butter heiß werden, gibt die abgetrockneten Kaninchen-Stücke dazu, würzt sie mit Salz, einem Bouquet Petersilie, einer Zwiebel, in die man eine Nelke eingedrückt hat und dünstet sie so einige Minuten. Nachdem wird die nöthige weiße Sauce und etwas Geflügel-Brühe dazu gethan, langsam gekocht und der aufsteigende Schaum und das Fett rein abgenommen. Wenn die Fleischstücke gut weich sind, werden sie in eine andere Casserolle gethan, die Sauce, im Falle sie zu dünn wäre, noch über dem Windofen eingerührt, sodann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert, durch ein Haartuch über einem Anrichtlöffel voll Champignons und ebensoviel vorher gekochten Morcheln gepreßt, mit etwas Fond übergossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Fleischstücke erhaben angerichtet, die Sauce sammt der Garnitur darüber angegossen und außen herum mit Fleurons garnirt.





20. Abschnitt.

Vom Auerhahn. **Du Coq de Bruyère.**

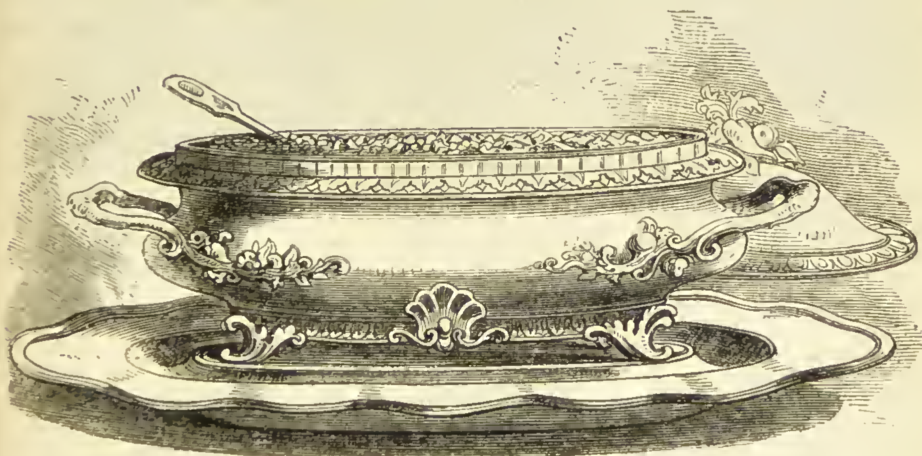
Nur der hohe Standpunkt, worauf die Jagdgesetze den Auerhahn gestellt haben, verschaffen dem Fleische desselben einen Ruf, den es in der That nicht verdient. Es ist grobfaserig, hart, zähe, trocken, dazu riecht und schmeckt es meistens von den Tannen- und Fichtennadeln terpentinartig und ist gewöhnlich gebraten, kaum genießbar. Das Fleisch der Jungen dagegen ist von einer ganz anderen Beschaffenheit, es ist viel weißer, zart, weich, saftig und gibt einen seltenen guten Braten.

826. Marinirter Auerhahn. Coq de bruyère en daube.

Wenn der Auerhahn gerupft, nochmals rein nachgeputzt und über dem Feuer, damit die feinen Haare absengen, flammirt ist, wird derselbe rein ausgenommen, mit einem reinen Tuche ausgetrocknet und sodann einfach dressirt. Ferner werden Fingerdicke und ebensolange Streifen von weißem Speck geschnitten, diese mit Salz, gestoßenem Pfeffer, gestoßenen Lorbeerblättern, Thymian und fein geschnittener Petersilie bestreut, von allen Seiten darin umgekehrt und sodann die Brüste und die Schlegel mit diesem reichlich durchspickt, welches dem ohnehin trockenen Fleische mehr Nahrung gibt. Nachdem wird der Auerhahn in eine irdene Schüssel gethan, gehörig gesalzen, mit dem Safte von einigen Zitronen und einer Bouteille Wein genäßt, mit

Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie, Thymian, Schalotten, Lorbeerblättern, etwas Coriander und einigen Gewürznelken gewürzt und so einige Tage an einem kalten Orte, bei öfterem Umkehren aufbewahrt. Beim Dämpfen wird der Auerhahn sammt seiner Marinade in ein gutschließendes, passendes Geschirr mit Speck eingerichtet, mit einem Schöpflöffel voll Braisen=Fett begossen und so drei Stunden in einer Bratröhre unter öfterem Begießen mit etwas Brühe ganz in seinem Safte weich gedünstet. Vor dem Anrichten wird der Auerhahn herausgehoben, schön verschnitten, erhaben, die besseren Bruststücke nach Oben, angerichtet, der Fond durchgeseiht, sehr rein entfettet, mit einigen Löffeln voll sauce espagnole untermengt, über dem Feuer zu einer sehr kräftigen Sauce eingekocht und nachdem diese im Geschmacke nichts zu wünschen übrig läßt, wird sie kochendheiß über den Auerhahn gegossen.

827. Gesulzter Auerhahn. Coq de bruyère à la gelée.



Der Auerhahn wird, dem vorhergehenden gleich, zubereitet und ebenso marinirt. Beim Dämpfen wird derselbe noch mit sechs gebrühten Kalbsfüßen, vier Pfund Kalbs=Jarret, drei Pfund Ochsenfleisch vom Schlegel belegt, mit einer Bouteille weißem Wein und der nöthigen Fleischbrühe übergossen und langsam weich gekocht. Wenn dieß erreicht ist, läßt man ihn in seinem Sude erkalten. Den andern Tag wird derselbe ausgehoben, schön nach der Regel verschnitten und in eine passende Porzellan=Terrine eingerichtet. Die zurückgebliebene Essenz wird heiß gemacht, durch ein Sieb geseiht, sehr rein entfettet, mit Zitronensaft und etwas Estragon=Essig angenehm gesäuert, mit sechs Eierklar geklärt und, nachdem sie wieder kalt geworden, über den Auerhahn gegossen, der dann zugedeckt an einem kalten Orte aufbewahrt wird.

828. Gefüllter Auerhahn. Galantine de coq de bruyère.

Nach dem völlig reinen Rupfen und Flammiren wird der Auerhahn am Rücken der Länge nach aufgeschnitten und behutsam, daß die äußere Haut nicht verletzt wird, ausgebrochen, dann zugedeckt bei Seite gestellt. Von vier Pfund magerem Schweinfleisch, drei Pfund Speck, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Champignons, einigen Trüffeln, von jedem zwei

Eßlöffel voll, wird mit einem Kaffeelöffel voll dürrer Kräuter und dem nöthigen Salz eine feine Farce bereitet, welche mit grob würfelicht geschnittenem Speck, Ochsenzunge und Trüffeln, von jedem eine Obertasse voll, untermengt und in den von Innen zuvor gesalzenen Auerhahn gefüllt und dieser sodann wieder gut zugenäht wird. Der Auerhahn wird auf der Brust mit Speckscheiben überlegt, gehörig von allen Seiten gesalzen und in einer gut ausgewaschenen Serviette netzartig eingebunden. Sodann wird er in der vorhergehenden Marinade, wie sie beim gesulzten Auerhahn angegeben ist, sehr weich gesotten, dann heiß ausgehoben, nochmals, damit keine leeren Zwischenräume entstehen, fest nachgeschnürt und wieder in die Marinade gethan, in der man die Galantine kalt werden läßt. Am andern Tage wird derselbe herausgenommen, aufgebunden, aus der Serviette genommen, der Speck abgeschabt, der Auerhahn glacirt, in ein passendes Geschirr gelegt und die schön geklärte, kalt gewordene Aspik, wie es ebenfalls beim vorhergehenden angegeben ist, darüber gegossen und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Wenn man von ihm zur Tafel gibt, wird das Nöthige davon genommen, dieses in dünne Scheiben geschnitten, jede derselben leicht glacirt, au miroton angerichtet und gehackte Fleischsulz in die Mitte gethan.

Die drei hier angegebenen Rezepte sind die besten, nach welchen der alte Auerhahn mit Erfolg zubereitet werden kann. Dagegen werden die jungen Auerhahnen ihrer Seltenheit wegen nur als Braten gegeben.





21. Abschnitt.

Vom Birkhahn. Du Coq de bois.

Das Fleisch dieses schönen Waldvogels ist weit zarter, als das vom Auergeflügel. Das Fleisch der Hennen, besonders aber jenes der jungen, gibt einen vorzüglichen Braten und bei den alten Männchen hat es das Besondere, daß es auf der Brust von zweierlei Farbe ist, nämlich die inneren Parthien der Brust (filets mignons) weißes, die äußeren Lagen aber braunes Fleisch haben. Im mittleren Europa wird es allgemein unter die Delicatessen gezählt und im nördlichen ist die Jagd dieses Geflügels ein vorzüglicher Nahrungszweig des Landvolks, theils zum eigenen Genuß, theils zum Verkauf in die volkreichen Städte.

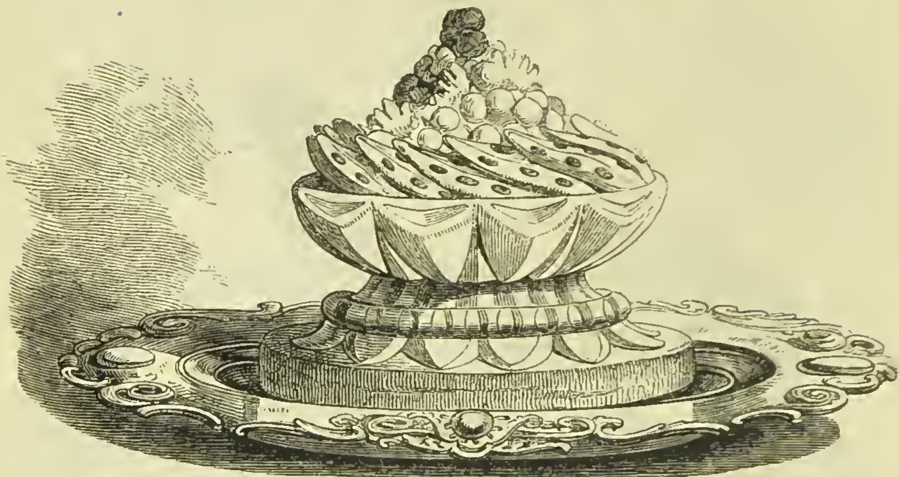
829. Marinirter Birkhahn. Coq de bois mariné.

830. Gesulzter Birkhahn. Coq de bois à la gelée ou à la daube.

831. Gefüllter Birkhahn. Galantine de coq de bois.

Die Bereitung der alten Birkhähne ist die nämliche, wie sie im vorhergehenden Abschnitt angegeben wurde, ebenso gilt das Bemerkte bei den jungen Birkhühnern.

832. Birkhahn-Knödel à la Windsor.
Quenelles de coqs de bois à la Windsor.



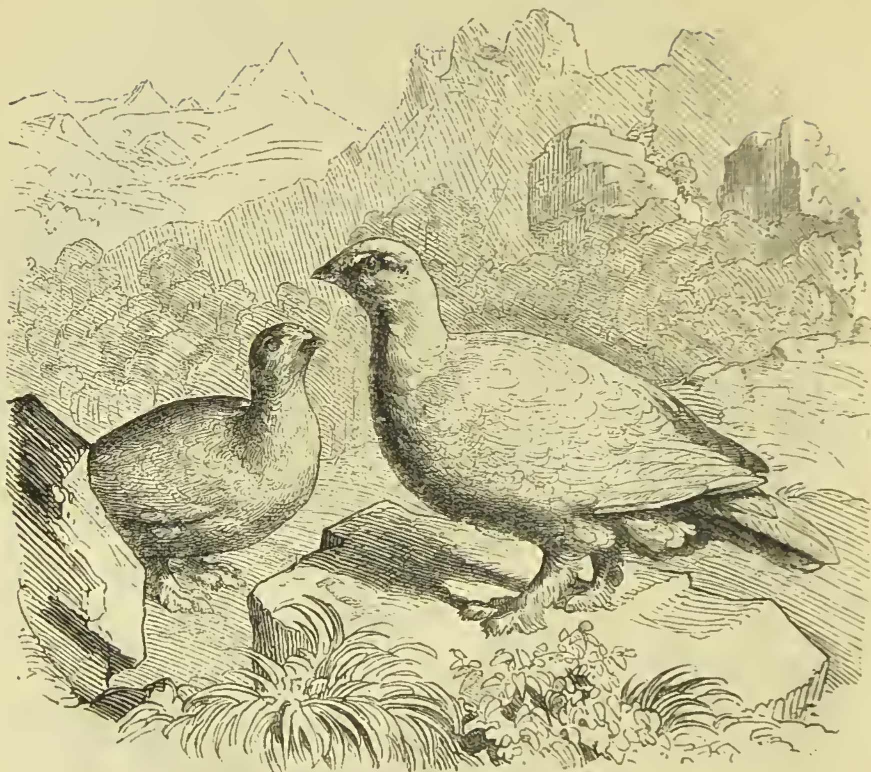
Von einem oder zwei Birkhahnen wird, nachdem sie gut gereinigt sind, das Brustfleisch ausgelöst und hievon eine zarte, haltbare Farce gemacht. (Siehe Abschnitt 5 von den Fareen.) Von dieser Farce werden gleiche ovale Knödeln geformt und ihre Oberfläche geschmackvoll mit recht schwarzen Trüffeln belegt, welche man zuvor in leicht abgeschlagenes Eiweiß getaucht hat. Sie werden in einer plat à sauté mit klarer Butter eingerichtet, dann mit lauwarmer Butter übergossen und zugedeckt kalt gestellt. Aus den Schlegeln und den Gerippen wird eine Essenz bereitet, welche, nachdem sie einige Stunden gekocht, rein entfettet und durchgeseiht wird. Sodann werden zwei Quart gute braune Sauce untermengt, und diese an der Seite des Windofens rein aus Schaum und Fett gekocht, dann mit einer Bouteille Medoc und einem Stück Glace über dem brennenden Windofen zu einer dicklichfließenden, kräftigen Sauce unter beständigem Rühren eingekocht. Sie wird sodann mit etwas Cayenne gewürzt und über in Scheiben geschnittene Trüffeln, Champignons, geräucherte Zunge, Geflügellebern, von jedem eine Obertasse voll, gegossen und au bain-marie warm gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Knödel sehr langsam, daß sie nicht aufspringen, gekocht, dann auf ein Tuch ausgehoben, das sehr heiße Ragout in einer Teig-, Reis- oder Brodkruste angerichtet, die Knödel in schöner Ordnung darüber gelegt, schön glacirt und sogleich zu Tisch gegeben. Der Rest der Sauce kann extra nachservirt werden.



22. Abschnitt.

Vom Haselhuhn. **De la Gélinotte.**

Dieser schöne Waldvogel ist fast um die Hälfte größer, als das graue Feldhuhn; die Farbe der Federn besteht aus einem Gemisch von aschgrau, schwarz, braun und weiß. Die Schwungfedern sind grau mit schwarzen Punkten und einer schwarzen Binde, die mittleren ausgenommen, besetzt; die Beine bis auf die Zehen sind befiedert. Das Männchen hat an der rostfarbigen Brust einen schwarzen Fleck, welcher dem Weibchen fehlt. Das Fleisch ist das weißeste, zarteste und gesündeste unter allen andern und nimmt daher auch unter dem Wildgeflügel den ersten Rang ein. Ja es ist sogar zarter, saftiger und schmelzender wie jenes vom Fasan. Was jedoch den Geschmack betrifft, so möchte ich das Fleisch einer Schnepfe, Wachtel oder Bekassine vorziehen. Die Bereitungsweise haben sie mit den Feldhühnern gemein und ich verweise daher auf Abschnitt 25.



23. Abschnitt.

Vom Schneehuhn. De la Poule de neige.

Man findet es besonders zahlreich in Graubündten, Glarus, Appenzell, Tessin und Unterwalden, auch auf dem St. Gotthart und der Grimsel, seltener in Tyrol, Steiermark und den bayerischen Hochalpen. An Größe gleicht es einer Taube; der Schnabel ist schwarz, die Augenbrauen sind scharlachroth, der Bauch und die mit haarförmigen Federn besetzten Beine weiß; ebenso die Schwungfedern; die Schwanzfedern schwärzlich mit weißen Spitzen; die mittleren aber ganz weiß. Im Sommer hat das Schneehuhn eine graue Farbe. Die Schweizer finden sein Fleisch schmackhaft, obschon es einen etwas bitteren Beigeschmack hat, welches vom Genusse der Nadel- und der Zwergtannen herrühren mag. Die Bereitung des Schneehuhn ist ebenfalls dieselbe wie beim Feldhuhn. (S. Abschn. 25.)



24. Abschnitt.

Vom Fasan. **Du Faisan.**

Der männliche Edelfasan ist sowohl seiner schönen Gestalt, als seines prunkenden Farbenschmuckes wegen ein stattliches und prachtvolles Geschöpf und er weiß dieses vortheilhafte Aeußere auch noch durch eine würdevolle Haltung und stolzen Anstand zu erhöhen. Das Weibchen hingegen trägt ein weit bescheideneres Kleid; man vermißt bei ihm alle Prachtfarben und jenen herrlichen Glanz, die das Männchen eine so hohe Stufe unter den Schönheiten in der Vögelwelt einzunehmen berechtigen. Sie stammen aus Asien und die ersten brachten, wie die Geschichte uns erzählt, die Argo=

nauten auf ihrem Zuge nach Colchis von dem Flusse Phasis oder Fasa, woher sie ihren Namen haben, nach Griechenland, von wo aus sie sich immer weiter über andere südeuropäische Länder verbreitet und zuletzt nach Deutschland gekommen sind. Der Fasan wird bei uns schon seit Jahrhunderten nicht nur in großen Fasanerien im halbwilden Zustande unterhalten und vermehrt, sondern er kommt auch in vielen Gegenden Deutschlands ohne alle menschliche Pflege fort und hat sich somit das deutsche Bürgerrecht erworben. Das Fleisch des Fasanen wird für das wohlschmeckendste unter allem Federwild gehalten. — Ob es dieses unbedingt sei, läßt sich zwar nicht behaupten, da bekanntlich der Geschmack verschieden ist, Mancher daher das Haselhuhn, ein anderer die Waldschnepfe, wieder Andere die Bekassine und die Wachtel vorziehen. Dem sei jedoch wie ihm wolle, die überall vorherrschende Meinung von seiner Vortrefflichkeit bestimmt den hohen Preis desselben.

833. Gebratener Fasan. Faisan à la broche.

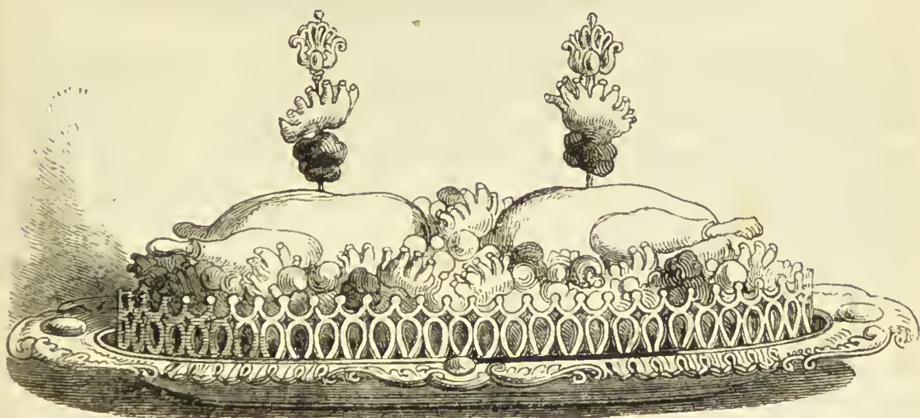
Bei allem Wildgeflügel, das mit Erfolg zubereitet werden soll, ist anzuempfehlen, daß es mürbe gelegen ist; dieß gilt aber am allermeisten bei dem Fasan, der als Braten gegeben werden soll, denn nur dadurch gewinnt derselbe an seinem Werthe noch mehr, der darin besteht, daß er vom feinsten Geschmacke durchdrungen sein muß. Der wenigstens acht Tage an einem kalten Orte gehangene Fasan wird abgefedert, rein von Stiften befreit, über dem Windofen schnell flammirt, dann vorsichtig ausgenommen, nicht ausgewaschen, sondern mit einem Tuch ausgetrocknet und abgewischt, zu Braten dressirt, mit feinem Salz bestäubt, über der Brust mit einer Speckbarde belegt, diese mit dünnem Bindfaden darüber gebunden, mit einem kleinen Vogelspieß durch den hohlen Leib gestochen, mit einem Bogen weißes Papier, der gut mit frischer Butter bestrichen ist, überbunden, eingehüllt und so an einen größeren Bratspieß festgebunden und eine halbe Stunde am Feuer gebraten. Nach dieser Zeit wird das Papier abgenommen, das Feuer verstärkt, damit der Fasan eine schöne lichtbraune Farbe erhält; wenn dieß erreicht ist, wird derselbe vom Spieß genommen, aufdressirt, auf eine Bratenschüssel gelegt, etwas Fasanenjüs darunter gegossen und der Fasan mit etwas Brunnkresse, die mit etwas Salz und Weinessig angefeuchtet ist, bekränzt und zu Tisch gegeben. Der Fasan muß sich durch eine lichtbraune Farbe auszeichnen, dabei voll seines nahrhaften Saftes und nicht zu viel gebraten sein, was oft von einigen Minuten abhängt.

834. Fasanen mit Trüffeln. Faisans aux truffes à la Perigord.

Die Fasanen werden, dem vorhergehenden gleich, gereinigt, von oben ausgenommen und zugedeckt bei Seite gestellt. Ein und ein halbes Pfund französische Trüffeln werden gewaschen, rein gebürstet, dann nochmals gewaschen, fein geschält und abgerundet; die Abfälle mit Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten, mit den Trüffeln, einem Stück frischer Butter, einem Pfund fein rapirtem Speck, dem nöthigen Salz, einer Messer=

spitze voll dürrer Kräuter, einem Stück Glace und einem Glas Madeira-See in eine gut schließende Casserolle gethan und so zusammen auf Kohlenfeuer, bis alle Flüssigkeit verdampft, gedünstet. Nach dem völligen Erkalten werden sie in die beiden Fasanen gefüllt, diese gut zugenäht, schön dressirt, mit Speckbarden belegt, diese überbunden, in Papier eingehüllt und wie der vorhergehende am Spieß gebraten. Vom Spieße werden sie sauber angerichtet, schön glacirt und eine Trüffel-Sauce extra mitservirt. (Siehe im Abschnitt 2.)

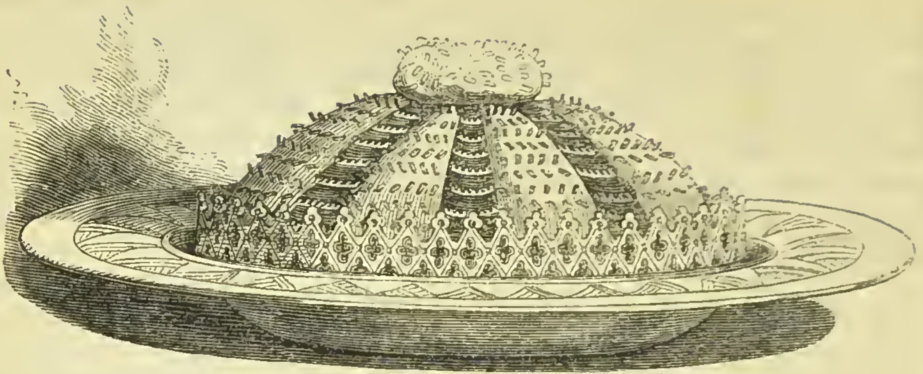
835. Fasanen mit Ragout Godard. Faisans à la Godard.



Die Fasanen werden gut gereinigt, leicht flammirt, für Entrée dressirt, dann die Brüste fein gespickt, sodann mit Speckscheiben und Butter eingerichtet, gesalzen, mit einem Glas Madeira und etwas Geflügelbrühe genäßt, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe bedeckt und so auf Kohlenfeuer oder in einer Bratröhre gehörig weich gedünstet, wo sie währenddem recht oft begossen werden und das Gespickte recht kraus und lichtbraun hervortreten muß. Beim Anrichten werden sie zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, aufdressirt und über ein Ragout à la Godard, wozu die Fasanen-Essenz angewendet wurde, in einer schön bordirten tiefen Schüssel aufgetischt.

836. Fasanenbrüste nach Vopallière. Filets de faisan à la Vopallière.

Von vier jungen Fasanen werden die Brüste ausgelöst, die feinen zarten Filets von den großen getrennt, abgelöst, die großen mit dem nassen Messerhefte etwas breit geschlagen und die äußere Haut mittelst geschickter Führung des Messers sehr dünn abgenommen. Das Messer nämlich wird an der Spitze des Filets zwischen dem Fleische und dem Häutchen angesetzt, das Brüstchen selbst mit der Fläche der linken Hand etwas fest auf den naßgemachten Tisch gedrückt und vermöge eines leichten Auf- und Abfahrens unter leichtem Druck mit der Fläche des Messers das feine Häutchen von dem Brüstchen getheilt, so zwar, daß das Häutchen papierdünn von dem Brüstchen getrennt erscheint. Diese Operation ist nicht leicht und erfordert Uebung und eine geschickte Hand. Von den feinen Filets wird ebenso die Nerve,



welche das ganze Stückchen durchzieht ohne sie zu spalten, herausgelöst, welche sodann mit recht schwarzen Trüffeln bigarrirt, in einer kleinen plat à sauté mit klarer Butter eingerichtet und zugedeckt bei Seite gestellt werden. Die großen Fasanenbrüstchen werden dann mit Trüffeln fein gespickt und ebenso eingerichtet bei Seite gestellt. Die Schlegel von den Fasanen werden mit Butter und Speck abgedünstet und kalt gestellt. Von den Carcasses wird eine Essenz bereitet, welche mit der nöthigen braunen Sauce und einem Glas Madeira=See dickfließend eingekocht und au bain-marie gestellt wird. Von den Fasanenschlegeln wird die Haut abgezogen, das Fleisch abgelöst, sehr fein geschnitten und mit der eingekochten Sauce ein Hachis bereitet, welches gehörig assaisonnirt, oben mit Glace begossen und bis zum Gebrauche au bain-marie gestellt wird. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die großen Filets sautirt, unterdessen das Hachis heiß und mit einem nußgroßen Stücke frischer Butter verrührt, erhaben auf einer schön bordirten Schüssel angerichtet, die großen Filets, die Spitzen nach Innen, darüber gelegt, diese leicht glaeirt, sodann zwischen jedem ein sautirtes filet mignon garnirt und in deren Mitte ein schön glaeirtes, gespicktes Kalbsbrieschen gelegt und das Ganze noch mit etwas Demi=Glace leicht übergossen. Die Bereitung dieser Speise erfordert guten Geschmack und Geschicklichkeit, dagegen erscheinen auch solche feinen Gerichte als das Non plus ultra der modernen Küche.

837. Fasanenbrüste à la Morland. Filets de faisans à la Morland.

Von drei jungen Fasanen werden die Brüste, ganz so wie die vorhergehenden, ausgelöst, die feinen Häutchen abgelöst, sauber zugeschnitten, leicht gesalzen, in abgeschlagenes Eierklar getaucht, mit sehr fein geschnittenen, recht schwarzen Trüffeln ganz bestreut und in einer plat à sauté mit klarer Butter eins neben dem andern eingerichtet und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die Schlegel der Fasanen werden abgedünstet, sodann kalt gestellt. Die Essenz wird mit Geflügel=Bouillon aufgekocht, rein entfettet, durchgeseibt und mit einer Quart sauce espagnole auf dem Feuer dick eingerührt. Unterdessen hat man das Fleisch der abgedämpften Fasanenschlegel abgelöst, sehr fein geschnitten, gestoßen, sodann mit der Sauce genau verrührt, durch ein Haarsieb gestrichen, in eine passende Casserolle gethan mit Glace übergossen

und sodann wird dieses Fasanen=Püree au bain-marie gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Fasanenbrüstchen schnell gar gemacht (sautirt), das gehörig gesalzene, ganz heiße Püree erhaben in einer bordirten tiefen Schüssel angerichtet, die Fasanbrüste im Kranze herum gelegt und das Ganze mit einem Löffel voll Demi=Glace übergossen.

838. Fasanenbrüste au chasseur royal. Filets de faisans au chasseur royal.



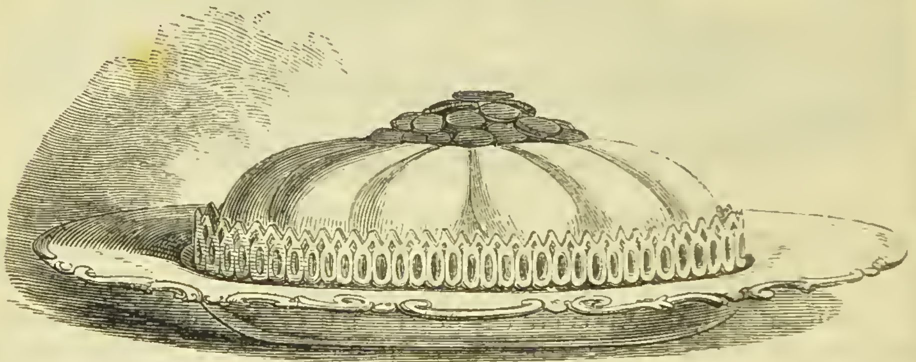
Von drei schönen, jungen, abgelegenen Fasanen werden die Brüste behutsam ausgelöst, schön gespickt und mit klarer Butter eingerichtet, zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Von den gedämpften Fasanenschlegeln wird mit zwölf gebratenen Krammetsvögeln ein Püree, wie es im Abschnitt 4 angegeben ist, bereitet, welches mit Glace übergossen und au bain-marie gestellt wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Fasanenfilets schön gedämpft, so zwar, daß der Speck recht kraus hervortritt und eine lichtbraune Farbe hat; sie werden dann glacirt, in einer schön bordirten Schüssel über eine mit Trüffeln zierlich dekorirte Farce=Bordure im Kranze angerichtet, in ihre Mitte das Püree von Krammetsvögeln gegeben und darüber einige Trüffeln, Champignons und Hahnenkämme gelegt. Auch dieses Gericht muß mit Sorgfalt und Geschmack bereitet werden.

839. Bigarrure von Fasanen. Filets de faisans à la bigarrure.

Nachdem drei junge Fasanen gerupft, flammirt, nochmals nachgeputzt und ausgenommen sind, wird die Haut über der Brust wie auch am Rücken der Länge nach aufgeschnitten, diese über die Brust gezogen und sodann die Filets mit einem scharfen Messer herausgeschnitten. Die Schlegel werden ebenfalls sammt der Haut abgelöst, ganz ausgebeint und statt des Knochens der halbe Fuß mit der gestutzten Klaue hineingesteckt, so zwar, daß nur die Klaue hervorsteht; die Schlegel werden dann flach auseinandergelegt, etwas breit geschlagen, von innen leicht gesalzen, mit Geflügel=Farce, unter welche man einige Eßlöffel voll fein geschnittene Trüffeln gemengt hat, gefüllt, die Haut wird dann rund zugeschnitten, mit der Nadel und Faden rund herum aufgefaßt, zugezogen und den Schlegeln eine runde, schöne, egale

Form gegeben. Sie werden sodann in eine passende, am Boden mit Speckscheiben belegte, flache Casserolle einer neben dem andern eingerichtet, mit Speckscheiben überlegt, mit einer Papierscheibe bedeckt, ein passender Deckel darüber gethan, mit einem drei Pfund schweren Gewicht beschwert und so auf Kohlenfeuer langsam drei Viertelstunden, wo man von Zeit zu Zeit ein Glas Madeira-See dazu gießt, in ihrem Safte weich gedünstet. Die Fasanenbrüste wie auch die filets mignons werden rein zugeschnitten, die Häutchen abgelöst, mit Trüffeln schön bigarrirt, mit klarer Butter eingerichtet, mit einer Papierscheibe gedeckt und sodann kalt gestellt. Beim Anrichten werden die Fasanenschlegel auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, schön glacirt, im Kranze mit den sautirten Fasanen-Filets angerichtet und in ihre Mitte eine in bester Eigenschaft bereitete hachirte Trüffel-Sauce (siehe Abschnitt 2) gegossen.

840. Fasanenbrüste mit Trüffeln. Filets de faisans sautés aux truffes.



Von drei jungen Fasanen werden die Brüstchen behutsam ausgelöst, die feinen zarten Filets (filets mignons) davon genommen, fein bigarrirt, halbrund, einem Hufeisen ähnlich, dressirt, in klare Butter eingerichtet, leicht gesalzen, mit einer Papierscheibe gedeckt und kalt gestellt. Die großen Fasanenbrüste bleiben weiß, sie werden sauber und in egaler Form zugeschnitten, gesalzen, ebenfalls in klare Butter eins neben dem andern eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und bei Seite gestellt. Die Schlegel von den Fasanen werden zu einer andern Speise verwendet, folglich aufbewahrt. Ferner werden ein Pfund gute, frische Perigord-Trüffeln gewaschen, gebürstet, nochmals rein gewaschen, dann mit Vorsicht geschält, etwas rondirt, in Messerrückendünne Scheibchen geschnitten, ebenfalls mit frischer Butter in einer plat à sauté eingerichtet und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt, kalt gestellt. Die Carcasses der Fasanen werden klein zerhackt, mit Butter in eine Casserolle gethan, lichtbraun angebraten, mit Geflügelbrühe übergossen, gut ausgekocht, sodann geseiht, rein entfettet, mit einem Quart guter sauce espagnole untermengt, rein aus Schaum und Fett gekocht und sodann mit einem Stück Glace und einem Glas Madeira-See über dem Windofen zu einer kräftigen, lichtbraun glänzenden Sauce eingekocht, welche in eine Sauce-Casserolle

passirt und bis zum Gebrauche au bain-marie gestellt wird. Fünf Minuten, ehe diese köstliche Speise zur Tafel kommt, werden die großen Filets zuerst sautirt, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, im Kranze, zwischen welchen jedesmal ein nach der Größe und Form der Filets in klarer, ganz frischer Butter lichtgelb gebackenes, weißes Brodherzchen gelegt wird, in einer sehr schön bordirten Schüssel angerichtet, die Trüffeln werden über dem Feuer geschwungen, die Butter abgegossen, die kochendheiße Sauce nach dem Volumen der Trüffeln darüber gegossen, miteinander nochmals aufgekocht, diese in die Mitte der Filets erhaben angerichtet und die sautirten filets mignons darüber garnirt.

841. Fasanenschlegel mit Linsen-Püree. Cuisses de faisan à la purée de lentilles.

Die in Rest gebliebenen Fasanenschlegel werden des andern Tags ganz ausgebrochen, dann auseinander gebreitet, etwas breit geschlagen, gesalzen, gewürzt, mit etwas fines herbes bestreut, zusammengenäht, zwischen Speckscheiben mit Zwiebel, gelben Rüben und dem nöthigen Salz eingerichtet, etwas Fleischessenz dazu gegossen und langsam in ihrem eigenen Safte weich gedünstet. Beim Anrichten werden sie zum Entfetten ausgehoben, aufdressirt, schön glacirt und über ein in bester Eigenschaft bereitetes Linsen-Püree (s. Abschn. 4 bei den Püreen) angerichtet. Zwischen jedem Schlegel wird ein aus gekochter rother Ochsenzunge geschnittener Hahnenkamm gesteckt.

842. Fasanenbrüste auf königliche Art. Filets de faisans à la royale.

Von den Fasanenbrüsten wird die Haut abgelöst, diese dann fein gespickt, mit klarer Butter, das Gespickte nach unten, eingerichtet, gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Die filets mignons werden mit Trüffelscheibchen bigarrirt (eingelegt) und ebenso in klare Butter, den vorhergehenden gleich, eingeordnet. Von den Carcasses wird eine Essenz bereitet, die mit zwei Quart sauce veloutée klar gekocht, dann über dem Windofen zu einer kräftigen weißen Sauce eingekocht, mit dem Gelben von vier Eiern legirt, gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über eine Obertasse voll Hahnennierchen, ebensoviel kleine weiße Champignons, ebensoviel kleine, rundgeschälte Perigord-Trüffeln, jedes zuvor für sich gar gedünstet, gepreßt, oben mit Glace übergossen, damit es keine Haut zieht und in's heiße Bad gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Fasanenbrüste sautirt, die Butter abgegossen, ein Anrichtlöffel voll Demi-Glace darüber gegossen, schnell eingekocht, damit sich die Filets schön glaciren, sodann im Kranze über das kochendheiße Ragout in einer schön bordirten Schüssel angerichtet und die geschwungenen filets mignons der Fasanen darüber gelegt.

843. Fasanenbrüste mit Ragout Financiere. Filets de faisans à la financière.

Die Fasanenbrüste werden, den vorhergehenden gleich, gespickt, dann werden große gelbe Rüben egal rund zugeschnitten, diese mit Speckscheiben

belegt, auf diesen eine Fasanenbrust ihrer Breite nach gebogen, mit Speck überdeckt, überbunden und in einer Geflügel-Braise schnell im Safte gedämpft. Gleichzeitig werden ebensoviel als man Filets hat, von der aus dem Fasanenschlegel-Fleisch bereiteten Farce mit zwei Eßlöffeln Knödeln geformt, diese geschmackvoll mit gekochten Trüffeln dekorirt, dann in Bouillon langsam gar gekocht. Beim Anrichten werden die Fasanenbrüste schön glacirt, das in bester Eigenschaft bereitete, kochendheiße Ragout á la financière wird in einer schön bordirten Schüssel erhaben angerichtet, die Fasanenbrüste darüber gelegt, so zwar, daß die breite Seite außen herumläuft, zwischen welchen man die Fasanenknödel gibt. In die Mitte wird ein schön gespicktes, glacirtes Kalbsbries gelegt und das Ganze mit etwas Demi-Glace beträufelt.

844. Fasanenbrüste à la Richelieu. Filets de faisans à la Richelieu.

Es werden von jungen, nicht verschossenen Fasanen die Brüste ausgelöst, diese mit dem nassen Messerhefte leicht geklopft, sauber zugeschnitten und gesalzen bei Seite gestellt. Von einem Viertelpfund Trüffeln wird ein feines Eminceé gemacht, dieses mit etwas Geflügel-Glace und Madeira-See übrr dem Feuer kurz gedünstet und sodann kalt gestellt. Ferner wird eine kräftige Sauce aux attellettes (s. 2. Abschn., 2. Abth.) bereitet.

Die Fasanenbrüste werden der Länge und der Breite nach, ohne die andere Seite zu verletzen, eingeschnitten, leicht mit diesem Trüffel-Eminceé gefüllt, auf beiden Seiten mit der Auflegtunke bestrichen, mit feinem, weißen geriebenen Brod bestreut, in lauwarme, geklärte, frische Butter getaucht, nochmals panirt und auf schwachem Kohlenfeuer langsam in schöner lichtbrauner Farbe gebraten. Sie werden an miroton angerichtet und in ihre Mitte eine Demi-Glace, wozu man die Fasanen-Essenz genommen hat, gegossen.

845. Salmy von Fasanen. Salmy de faisans.

Zwei Fasanen werden am Spieß im Safte gebraten, nachdem sie ausgekühlt sind, schön nach der Regel verschnitten, die Haut abgezogen, die vorstehenden Beinchen rein abgeschabt, in eine Casserolle gelegt, mit etwas rothem Wein genäßt, zugedeckt und bei Seite gestellt. Die Carcasses der Fasanen werden fein gestoßen, zwei Quart braune Sauce wird mit einigen Löffeln voll gutem Fond an der Ecke des Windofens rein ausgekocht, abgeschäumt, dann über dem Windofen mit einer halben Bouteille rothen Wein unter beständigem Rühren dickfließend eingekocht, die fein gestoßenen Knochen der Fasanen darunter gerührt, nochmals aufgekocht und durch ein Haartuch gestrichen. Dir Sauce wird in eine Casserolle gethan, oben mit etwas Glace übergossen, damit sie keine Haut ziehe und mit den Fasanen an bain-marie gestellt. Beim Anrichten werden die Bruststücke der Fasanen nach oben in einer schön bordirten Schüssel angerichtet, die Sauce bis zum Kochen heiß gemacht, darüber gegossen und mit in klarer, frischer Butter gebackenen Brodherzchen bekränzt. In der Regel wird dieses Fasanen-Ragout

aus dem in Rest gebliebenen, unberührten Fasanen=Braten vom Tage vorher bereitet.

846. Salmy von Fasanen mit Trüffeln. Salmy de faisans aux truffes.

Die Fasanen werden, den vorhergehenden gleich, am Spieß im vollsten Safte gebraten, nach dem Auskühlen schön verschnitten, die Carcasses werden in kleine Stückchen zerhackt, mit zwei Quart Sauce Espagnole, einem Quart Geflügel=Essenz und einem Glas Madeira=Sec gut ausgekocht, rein abgeschäumt und entfettet, durch ein Haartuch über ein halbes Pfund in Scheibchen geschnittene und mit Madeira und einem Stück Glace vorher gekochte Trüffeln gepreßt, mit Glace übergossen, halb zugedeckt und au bain-marie gestellt. Die Fasanenstücke werden mit etwas Madeira=Wein und Glace erwärmt, erhaben in einer schön bordirten Schüssel, die Bruststückchen nach oben, angerichtet und die sehr kräftige, angenehm schmeckende Sauce sammt den Trüffeln darüber gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

847. Fasanen=Ragout mit Oliven. Faisans aux olives.

Hiezu können alte Fasanen verwendet werden. Diese werden nach dem Flammiren nochmals rein nachgeputzt, ausgenommen, einfach dressirt und mit Speck, Butter, Salz, Zwiebel, einem Lorbeerblatt, gelben Rüben, einer Gewürznelke und einigen Pfefferkörnern zum Dämpfen eingerichtet und auf Kohlenfeuer mit einem Glas weißen Wein langsam weich gedünstet. Nach diesem werden die Fasanen ausgehoben; der Fond wird, im Falle er zu kurz eingekocht wäre, mit etwas guter Jüs aufgekocht, durchgeseiht, sehr rein entfettet, mit zwei Quart Sauce Espagnole vermengt und diese Sauce an der Ecke des Windofens rein aus Schaum und Fett gekocht; wenn dieß erreicht ist und die Sauce eine glänzend lichtbraune Farbe hat, wird sie über dem Windofen dicklichfließend eingekocht. Sie wird gehörig gesalzen, mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über eine Obertasse voll aus den Kernen gedrehte Oliven, welche in Salzwasser conservirt sind, gepreßt. Die Fasanen werden schön verschnitten, die Haut abgezogen, die vorstehenden Beinchen werden rein abgeschabt und zugestutzt, sodann in eine Casserolle gelegt, mit etwas Fond begossen und nebst der Oliven=Sauce au bain-marie gestellt. Beim Anrichten werden die Fasanenstücke schön in einer bordirten Schüssel angerichtet und die Oliven=Sauce darüber gegossen.

848. Fasan mit Sauerkraut. Faisans à la choux croûte.

In der Regel verwendet man hiezu die älteren Fasanen, welche sich für Braten und die feineren Entrées nicht eignen. Sie werden nach dem Flammiren nochmals nachgeputzt, ohne sie zu waschen rein ausgenommen, für Braten dressirt, mit Speck überbunden und halb gar am Spieß gebraten. Unterdessen wird die nöthige Portion gutes Sauerkraut (Sauerkohl) im Falle es schon mehrere Monate eingesalzen ist, leicht gewaschen, in eine Casserolle

gethan, mit einer halben Obertasse voll in Butter gelb gerösteten Zwiebeln, gutem Fond von Ochsenfleisch und einer Bouteille weißem ordinären Wein genäßt und auf Kohlenfeuer langsam gedünstet. Wenn der Fasan unterdessen halb gebraten ist, wird er vom Spieß genommen, aufdressirt, zu dem Kraut gethan und mit diesem vollends weich gedünstet. Vor dem Anrichten wird der Fasan ausgehoben, vom Sauerkraut, im Falle es zu fett wäre, das Fett abgenommen, das Kraut selbst kurz, ohne alle Flüssigkeit eingeschmort, mit einem Anrichtlöffel voll guter brauner Sauce gebunden und wenn dasselbe im Geschmacke recht kräftig ist, dabei eine glänzend lichtbraune Farbe hat, wird es mit dem verschnittenen, glacirten Fasan schön in einer tiefen Schüssel angerichtet.

849. Sauerkraut mit Fasan auf Flamänder Art. Faisans au choux croûte à la Flamande.

Das Sauerkraut wird, dem vorhergehenden gleich, mit gerösteten Zwiebeln, gutem Rindfleisch-Fond, weißem Wein und dem nöthigen Braisen-Fett, wo möglich von Geflügel-Braise, sehr weich und kurz ohne alle Flüssigkeit, mit Rücksicht, daß es nicht fett ist, eingeschmort. Unterdessen bereitet man von zwei am Spieß gebratenen Fasanen ein recht gutes, kräftiges Fasanen-Salmy, wobei jedoch Rücksicht genommen werden muß, daß die Fasanenstücke kleiner und die Sauce selbst einem dünnen Püree gleich bereitet sein muß. Wenn das Sauerkraut wie auch das Fasanen-Salmy gut und treffend bereitet sind, wird das Sauerkraut im Kranze schön angerichtet, in die Mitte das Fasanen-Salmy erhaben angefüllt und außen herum noch zierlich ein Kranz von klein geschnittenem Dürrfleisch von der Brust und ebensolchen Stückchen von gebratenen Bratwürstchen geordnet und, nachdem auch dieses schön mit Glace bestrichen wurde, sogleich zu Tisch gegeben.

850. Auflauf von Fasan. Soufflé de faisan.

Der Fasan wird am Spieß gebraten; wenn er kalt geworden, wird das Fleisch sauber abgelöst, die Haut und die Nerven weggethan und das Fleisch sehr fein geschnitten und gestoßen. Die Carcasses werden klein zerhackt, mit Geflügelbrühe gut ausgekocht, dann durchgeseiht, sehr rein entfettet, mit zwei Quart guter sauce Espagnole über dem Windofen dick eingekocht, das gestoßene Fasanenfleisch wird dazu gerührt und zusammen durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Püree wird in eine irdene Schüssel gethan, mit dem nöthigen Salz, geriebener Muskatnuß, einem Stückchen ganz frischer Schalenbutter gewürzt, das Gelbe von sechs Eiern dazu gethan und eine halbe Stunde lang gerührt. Das Weiße von den Eiern wird zum festen Schnee geschlagen, langsam darunter melirt und sodann die Masse in eine Silber-Casserolle gefüllt. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Soufflé in einen mittelheißen Ofen gestellt, schön gebacken und sogleich zu Tisch gegeben. Dieser Auflauf kann sowohl in einer großen Papier-Kapsel wie auch in dergleichen kleine gefüllt und gebacken werden.

851. Croquetten von Fasanen. Croquettes de faisan.

Von dem am Spieß gebratenen Fasan wird das Fleisch, nachdem derselbe kalt geworden ist, abgelöst, die Haut abgezogen und dieses nebst einem Viertelpfund zuvor in Madeira=Wein gekochten Trüffeln klein würfelicht geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Aus den Carcasses des Fasan wird eine Essenz gezogen, diese rein entfettet, die Trüffel=Essenz dazu gethan und mit einem Quart sauce Espagnole über dem Windofen dickfließend eingekocht, sodann gehörig gesalzen, mit dem Gelben von drei Eiern legirt, durch ein Haartuch über den geschnittenen Fasan gepreßt, genau untermengt und sodann in's Eis gestellt. Nach dem völligen Erkalten werden daraus zwei Zoll lange, stark Fingerdicke Croquetten gemacht, diese mit feinem Reibbrode besät, in geschlagene ganze Eier getaucht und nochmals panirt.

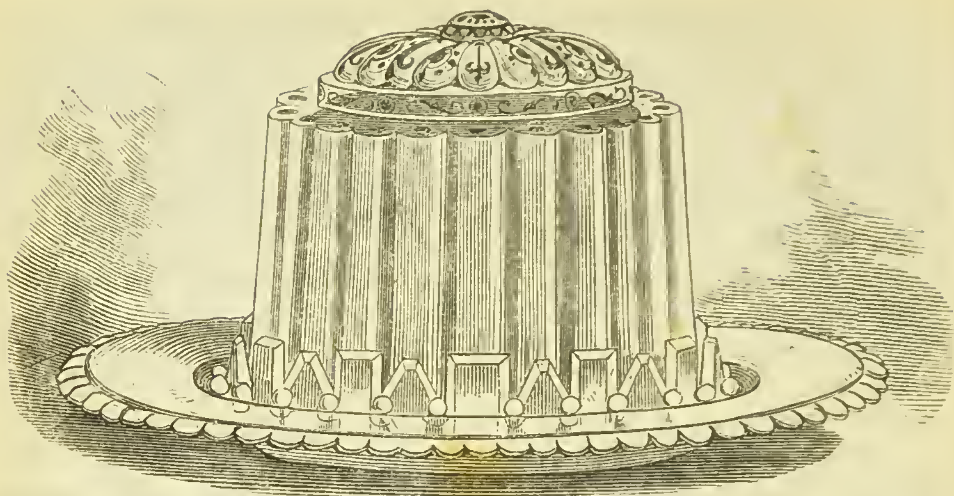
Kurz vor dem Anrichten werden sie aus dem heißen Schmalz gebacken, auf einer Serviette erhaben angerichtet und in ihre Mitte grün gebackene Petersilie gegeben.

852. Fasanen=Nocken mit Trüffeln. Quenelles de faisans aux Perigueux.

Man bereitet von dem Brustfleische zweier Fasanen eine gute Faree (s. Geflügel=Faree Abschn. 5); von dieser werden in einen Eßlöffel gleich große Nocken gestrichen, diese mit einem andern Eßlöffel, der in's heiße Wasser getaucht wird, herausgenommen und in einer mit Butter ausgestrichenen plat à sauté eine neben der andern eingelegt. Wenn alle so vollendet sind, werden sie mit vorher in Madeira=Wein gekochten Trüffelscheibchen zierlich belegt, dann zugedeckt bei Seite gestellt. Von den Schlegeln und den Carcasses der Fasanen wird eine gute Essenz bereitet, wozu auch die Trüffel=Essenz kömmt, diese wird dann nochmals durch eine feine Serviette passirt, sehr rein entfettet und mit etwas Geflügel=Glace zu einer angenehm kräftig schmeckenden Essenz eingekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird an die Fasanen=Nocken so viel kochende Fleischbrühe gegossen, daß sie schwimmen; dann werden dieselben ganz langsam auf Kohlenfeuer, daß sie ihre Form nicht verlieren oder gar aufspringen, gesotten, auf eine Serviette ausgehoben, schön in einer bordirten Schüssel angerichtet, leicht glacirt und die Fasanen=Essenz darunter gegossen.

853. Gesulztes Fasanenbrod. Pain de faisans à la gelée.

Das Fleisch von zwei am Spieß gebratenen Fasanen wird aus Haut und Sehnen gelöst, fein geschnitten und gestoßen und mit der nöthigen aus den Gerippen bereiteten Fasanen=Sulz gut verrührt und durch ein Haartuch gestrichen. Eine Form nach der umstehenden Abbildung wird in's Eis gegraben, einige Messerrückendick mit Aspik begossen, diese stocken gelassen, dann eine schöne Dekorirung von recht schwarzen Trüffeln und dem weißen Fleische von gebratenen Hühnern hineingelegt, diese dann mit Fleischsulz leicht bespritzt und wenn diese Verzierung angesulzt hat, so wird wieder etwas Aspik darüber gegossen, so viel zwar, daß die Verzierung gleichdick von unten und oben eingesulzt ist. Auf diesem wird das Fasanen=Püree angefüllt und man läßt dasselbe auch



stocken. Beim Anrichten wird der Model einen Augenblick in's heiße Wasser getaucht, abgetrocknet, auf eine flache Schüssel gestürzt, langsam aufgehoben und die Platte selbst auf dem Rand mit einer Verzierung von Aspik-Schnitten geschmackvoll dekorirt.

854. Crepinetten von Fasan. Crepinettes de faisan.

Man bereitet von dem Brustfleische zweier Fasanen eine zarte, jedoch haltbare Farce, diese wird mit fein würfelicht geschnittenen Trüffeln, ebenso geschnittener gekochter Pöckelzunge und vorher etwas abgekochtem, weißen Luftspeck, von jedem ein Eßlöffel voll, etwas Demi-Glace und Madeira-Wein untermengt und in's Eis gestellt. Ein Schweinnetz wird in's lauwarme Wasser gelegt, nach diesem auf ein Tuch ausgebreitet und von der Farce kleine Crepinetten gemacht, welche in klare Butter eins neben dem andern eingerichtet und mit einer mit frischer Butter bestrichenen Papierscheibe bedeckt werden. Vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer goldgelb gebraten, wo man sie, damit sie ihre runde Form behalten, während des Bratens etwas beschwert. Sie werden sodann zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, im Kranze angerichtet und in ihre Mitte die aus den Carcasses bereitete und zu einer Demi-Glace eingekochte Fasanenessenz gegossen.

855. Kaltes Fasanen-Salmy. Chaud-froid de faisans.

Zwei Fasanen werden am Spieß gebraten, nach dem Erkalten wie zu einem Salmy verschnitten, sodann zugedeckt kalt gestellt. Die Gerippe von den Fasanen werden klein zerhackt und mit zwei Quart brauner Sauce und einem Quart Rindfleisch-Fond gut ausgekocht. Nachdem wird diese Sauce durch ein Haartuch gepreßt und über dem Windofen zu einer dickfließenden, lichtbraunen, glänzenden Sauce eingekocht, welche sodann mit etwas Fleischsulz untermengt, bis zum Sulzen kalt gerührt wird. Eine passende Schüssel wird auf's Eis gestellt, die Fasanenstücke an die Gabel gesteckt, durch die Salmy-Sauce gezogen, damit sie ganz in derselben eingehüllt und ein glän-

zendes Aeußeres haben. Sie werden sodann erhaben angerichtet und der Rand der Schüssel mit Fleischsulzschnitten zierlich belegt.

856. Fasanenbrod mit Malaga-Wein. Pain de faisan au vin de Malaga.

Die Fasanen werden am Spieß gebraten; nach dem Erkalten wird das Fleisch aus der Haut gelöst, fein geschnitten und gestoßen und zugedeckt bei Seite gestellt. Von den Abgängen der Fasane wird eine Essenz bereitet, diese rein entfettet, mit zwei Quart brauner Sauce vermengt und unter beständigem Rühren zu einer dickfließenden Sauce eingekocht. Das gestoßene Fasanenfleisch wird mit dieser genau verrührt, heiß durch ein feines Haarsieb gestrichen, sodann in eine Casserolle gethan, das Gelbe von zehn Eiern dazu gerührt, das Ganze gehörig gesalzen, mit klein würfelicht geschnittenen Trüffeln und gekochter geräucherter Ochsenzunge, von jedem zwei Eßlöffel voll, untermengt und diese Masse in eine mit klarer, frischer Butter sorgfältig ausgestrichene Schleifstein-Form, die am Boden geschmackvoll mit Trüffel-Scheibchen zierlich vorher belegt wurde, bis fingerdick vom Rande angefüllt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten au bain-marie sehr langsam gekocht. Beim Anrichten wird das Fasanen-Pain auf eine flache Schüssel gestürzt, oben mit Geflügel-Glace leicht glacirt, etwas Consommé darunter gegossen und eine in bester Eigenschaft mit Malaga-Wein bereitete Sauce in einer Saucière eigens mit servirt.

857. Fasanen-Ragout nach Albufera. Ragout de faisans à la d'Albufera.

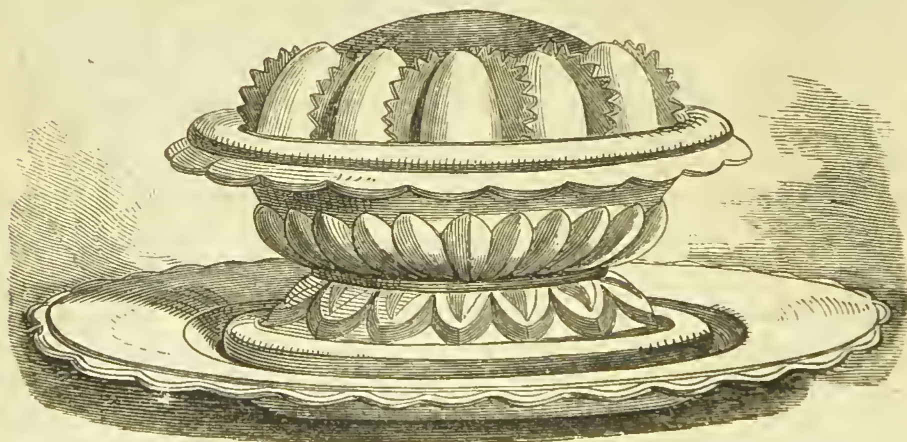
Zwei junge, schöne Fasanen werden rein flammirt, nochmals nachgeputzt, ohne sie zu waschen ausgenommen und im rohen Zustande jeder nach der Regel in sechs Stücke verschnitten. Der Boden einer gutschließenden, passenden Casserolle wird mit Butter bestrichen, mit Speckscheiben belegt und die Fasanenstücke mit einigen Tranchen rohen mageren Schinken, dem nöthigen Salz, einer Zwiebel, in die man eine Gewürznelke eingedrückt, eingerichtet, mit einer halben Bouteille Malaga genäßt und so auf Kohlenfeuer, gut gedeckt, langsam weich gedünstet. Hierauf werden die Fasanenstücke in eine andere Casserolle geordnet, der zurückgebliebene Fond wird mit etwas Geflügel-Essenz aufgekocht, durchgeseiht, sehr rein entfettet, etwas sauce Espagnole dazu gethan, dicklich fließend eingekocht, dabei sehr rein abgeschäumt und entfettet und mit einem halben Pfund blätterig geschnittener Trüffeln über die Fasanen gegossen und zusammen noch einige Minuten gekocht. Beim Anrichten werden die Fasanenstücke, die Bruststückchen nach Oben mit kleinen Herzchen aus gekochter, recht rother Ochsenzunge geschnitten, erhaben angerichtet und die von Malaga-Wein, Fasanenessenz und dem höchsten Wohlgeschmack der Perigord-Trüffeln bis zum feinsten Geschmack gehobene Sauce sammt Trüffeln darüber gegeben.

858. Fasanen-Würste mit Trüffeln. Boudins de faisans aux truffes.

Von zwei Fasanen, die sich für Braten nicht eignen, wird das Fleisch abgelöst, aus Haut und Nerven geschabt und hievon mit einem Theil Sem-

melpanade, einem Theil frischer Butter, drei ganzen, drei Gelbeiern, dem nöthigen Salz, etwas wenig geriebener Muskatnuß und fines herbes eine zarte Farce bereitet, welche durch ein Haarsieb gestrichen und kalt gestellt wird. Von den Abgängen der Fasane wird eine Essenz bereitet, welche bis auf drei Anrichtlöffel voll auf dem Feuer eingekocht wird. Ein halbes Pfund Perigord-Trüffeln wird gereinigt, geschält, klein würfelicht geschnitten, in die Fasanenessenz gethan, darin einige Minuten gekocht und sodann nebst etwas Madeira-Wein und einem Anrichtlöffel voll guter Sauce béchamel zu der Farce gerührt. Ferner werden die nöthigen Schweindärme gut gereinigt, die Masse durch eine Spritze eingefüllt, daraus Fingerlange Würstchen gemacht, diese in frischer Butter eingerichtet und zugedeckt bis zum Gebrauche kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer langsam, damit sie nicht platzen, lichtbraun auf beiden Seiten gebraten, sodann angerichtet, glacirt, etwas Jüs darunter gegossen und zu Tisch gegeben.

859. Fasanen-Püree. Purée de faisans à la Talleyrand.



Das Fleisch von zwei gebratenen Fasanen wird abgelöst, sehr fein geschnitten, gestoßen, mit der nöthigen Sauce béchamel und der aus den Abgängen der Fasanen gezogenen und zu einer Demi-Glace eingekochten Fasanen-Essenz genau auf dem Feuer abgerührt und ganz heiß durch ein Haartuch gestrichen. Dieses Püree wird in eine passende Casserolle gethan, oben mit Glace übergossen, daß es keine Haut ziehen kann und an bain-marie gestellt. Unterdessen werden zwölf Eier (Oeufs mollets) fernweich gekocht, geschält und in's kalte Wasser gelegt. Ferner werden von sechs jungen Hühnern die filets mignons ausgelöst, mit Trüffeln bigarrirt und in klare Butter eingerichtet.

Beim Anrichten wird nun das Fasanen-Püree kochendheiß auf eine tiefe Schüssel angerichtet, die weichgesottenen Eier herum gelegt und zwischen jedes Ei ein filet mignon geordnet, diese leicht glacirt, das Püree selbst wird mit etwas wenig Fasanen-Essenz begossen und sogleich zu Tisch gegeben.

Dieses Fasanen-Püree kann zur Veränderung auch in einer schönen Reis- oder geschnittenen Brodkruste mit gutem Erfolg angerichtet oder auch in die Mitte einer Bordure von Farce gefüllt, die Eier außen herum garnirt und zwischen jedes Ei ein Hahnenkamm von gekochter recht rother Ochsenzunge garnirt werden.





25. Abschnitt.

Vom Rebhuhn, Feldhuhn, gewöhnlich graues Feldhuhn.
De la Perdrix.

Das gewöhnliche Feldhuhn ist bei uns in Deutschland zu bekannt, als daß es mit irgend einem andern Vogel verwechselt werden könnte und wem wäre wohl unbekannt, welch' ein gutes Wildpret das Rebhuhn für die Küche ist. Sein zartes Fleisch wird nicht nur sehr wohlschmeckend gefunden, sondern es ist auch leicht verdaulich und gesund, weil es sehr saftig und dabei ohne Fett ist. Am besten sind die Feldhühner, wenn sie beinahe ausgewachsen und ausgemausert (geschildert) haben, was Ende Oktober und November der Fall ist.

Eine zweite Gattung ist das rothe Feldhuhn, perdrix rouge. Ihr zartes, außerordentlich wohlschmeckendes Fleisch ist weit schmackhafter als von dem gewöhnlichen Feldhuhn, hat daher auch einen höheren Preis und ist nicht allein in seiner Heimath sehr hoch geschätzt, sondern deßhalb auch im Auslande berühmt. In manchen Gegenden Frankreichs werden sie jährlich zu vielen Tausenden erlegt und Paris allein verbraucht deren eine so enorme Menge, daß man darüber erstaunen muß und es gehen sogar selbst noch über die Grenzen jenes Landes Sendungen hinaus. Auch die Eier sind sehr zart und wohlschmeckend und werden daraus mancherlei feine Gerichte bereitet.

Eine dritte Gattung ist das Steinfeldhuhn, Steinhuhn, perdrix saxatile, partavelle. Den Hauptnutzen gewährt dieses Geflügel durch sein vortreffliches Fleisch. Es wird dem des Rothfeldhuhns noch weit vorgezogen,

ja die Feinschmecker in Frankreich und in der Schweiz stellen es noch über das Haselhuhn, welches doch sonst allgemein für das zarteste und schmackhafteste unter dem Federwild gehalten wird, weil das zarte, weiße Fleisch des Steinfeldhuhns noch einen balsamischen, schwach bitteren Beigeschmack und einen aromatischen Geruch hat, der es ihnen so höchst angenehm macht. Alle Gattungen Feldhühner lassen sich im Winter sehr lange halten und bekommen durch das mürbe hängen ein sehr angenehmes Fümet, das sehr hoch geschätzt wird.

860. Gebratenes Feldhuhn. Perdreau rôtie.

Die jungen, halbgewachsenen Feldhühnchen werden abgefedert, flammirt, nochmals rein nachgeputzt, ohne sie zu waschen, rein ausgenommen, gesalzen, für Braten dressirt, mit Weinlaub und Speck überbunden, an einen Vogelspieß gesteckt und acht bis zehn Minuten vor dem Anrichten bei hellem Feuer am Spieß gebraten. Sie werden aufdressirt, jedoch sammt ihrem Ueberwurf zu Tisch gegeben. Etwas Feldhühner-Essenz kann darunter gegossen werden.

861. Gebratenes Feldhuhn. Perdrix rôtie.

Die völlig ausgewachsenen Feldhühner werden auf der Brust fein gespickt, gesalzen oder blos mit einer Speckscheibe eingebunden und in achtzehn bis zwanzig Minuten im vollsten Safte am Spieß gebraten. Beim Anrichten wird etwas Feldhühner-Essenz beigegeben.

862. Gratinirte Feldhühnchen. Gratin de perdreaux.

Auch hiezu werden, ihrer Zartheit wegen, nur die halbgewachsenen Feldhühnchen genommen; diese werden gut gereinigt, ohne die Haut zu beschädigen, völlig ausgebeint, sodann gesalzen, mit Concassé bestreut, auf einen Teller gelegt, mit ganzer Petersilie und den Scheibchen einer Zitrone, wovon die ganze Schale abgeschält wurde, gewürzt und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen bereitet man eine farce cuite von Geflügel (s. Abschn. 5); die Feldhühner werden auf ein reines Tuch ausgebreitet, mit dieser Farce belegt und in jedes Feldhuhn eine rund geschälte Trüffel gethan; hierauf gibt man den Feldhühnchen eine länglich runde Form, bestreicht eine runde Schüssel zweifingerbreit im Kranze und fingerdick mit derselben Farce, legt die Feldhühnchen eines neben das andere darauf, gibt in ihre Mitte ein abgeriebenes, nach der Größe des inneren Raumes geschnittenes Mundbrod, bedeckt die Feldhühnchen mit Speckscheiben und das Ganze mit einer Papierscheibe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Gratin im Ofen sehr langsam gebraten, nach diesem das Brod aus der Mitte genommen, das Ganze sehr rein entfettet, die Feldhühnchen schön glacirt und in ihre Mitte etwas Trüffel-Sauce, welche mit Feldhühneressenz und Madeira-See bis zum köstlichsten im Geschmack bereitet wurde, gegossen.

863. Geschwungene Feldhühnerbrüste. Sauté de filets de perdreaux.

Hiezu wählt man die ziemlich ausgewachsenen noch jungen Feldhühner; diese werden rein ausgenommen, über der Brust der Länge nach die Haut

durchgeschnitten, diese auf beiden Seiten über die Brüstchen abgestreift und sodann die Brüstchen, ohne sie im Geringsten zu beschädigen, von dem Gerippe gelöst. Man rechnet stets eines auf eine Person. Sie werden hierauf mit dem naßgemachten Messerhefte leicht geschlagen, die Haut durch eine geschickte Führung des Messers von dem Fleische getrennt, sodann leicht gesalzen, in geklärter, sehr frischer Butter eines neben das andere, in eine plat à sauté geordnet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe belegt und bei Seite gestellt. Von den Abgängen, nämlich den Gerippen, wird eine Essenz gezogen, diese mit der nöthigen sauce Espagnole vermengt und eine halbe Stunde lang langsam gekocht, wo man von Zeit zu Zeit den aufsteigenden Schaum und das Fett rein abnehmen muß. Sie wird sodann, wenn sie die gehörige Dicke erreicht hat, gehörig gesalzen, mit etwas Glace bis zum kräftigsten im Geschmack gehoben, durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt, oben mit etwas Glace begossen, damit keine Haut entstehen kann, halb zugedeckt und au bain-marie gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Brüstchen über dem Windofen geschwungen, dann auf ein Tuch zum Entfetten gelegt und in einer zierlich bordirten Schüssel abwechselnd mit genau nach der Größe der Brüstchen geschnittenen und in klarer frischer Butter gebackenen Brodherzchen im Kranze angerichtet und die Sauce theils über die Brüstchen theils in ihre Mitte gegossen.

Ferner erscheinen die Sautés von Feldhühnern, um ihren Werth noch mehr zu steigern, als

864. Geschwungene Feldhühnerbrüstchen mit Trüffeln.
Sauté de filets de perdreaux aux truffes.

865. Geschwungene Feldhühnerbrüste à la Toulouse.
Sauté de filets de perdreaux à la Toulouse.

866. Geschwungene Feldhühnerbrüstchen mit einer Financiere.
Sauté de filets de perdreaux à la financière.

867. Geschwungene Feldhühnerbrüste mit Champignons.
Sauté de filets de perdreaux aux champignons.



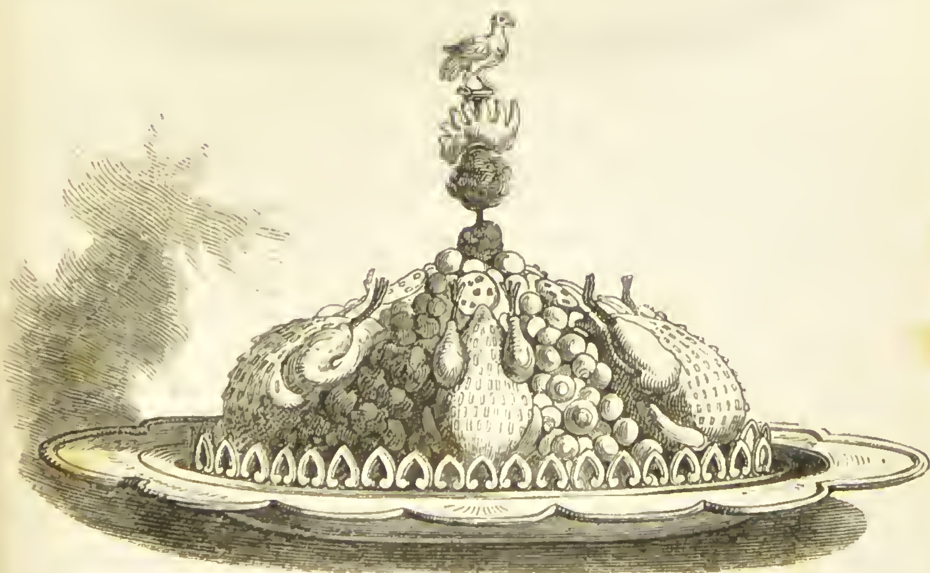
Die Bereitung der Feldhühnerbrüstchen bleibt immer dieselbe, nur daß bei diesen oben bezeichneten Gerichten die Brodherzchen wegbleiben und in

ihre Mitte das jedesmal bezeichnete Kleinragout, welche im Abschnitt 7 dieses Buches angegeben sind, angerichtet wird.

868. Feldhühnerbrüstchen à la Maréchal. Filets de perdreaux à la Maréchal.

Die Feldhühnerbrüstchen werden, den vorhergehenden gleich, ausgelöst, die filets mignons von den großen getrennt, diese mit Trüffeln bigarrirt, in klare Butter eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und kalt gestellt. Die großen Brüstchen werden etwas breit geschlagen, sauber zugeschnitten, gesalzen, durch eine Sauce aux attellettes gezogen, mit geriebenem Brode bestreut, dann nochmals in gut abgeschlagene Eier getaucht, nochmals panirt und sodann in klare Butter eines neben das andere in einer plat à sauté eingerichtet. Von den Careasses der Feldhühner wird eine Essenz bereitet, diese mit der nöthigen Sauce Espagnole rein und dickfließend eingekocht, mit einem Stück Glace und etwas Zitronensaft bis zum kräftigsten Geschmack gehoben und durch ein Haartuch über eine Obertasse voll Champignons, eine halbe Tasse voll Trüffel und zwanzig Stück Hahnenkämmen, Alles vorher schon nach der Regel gar gemacht, in eine Sauce-Casserolle gepreßt und bis zum Gebrauche au bain-marie gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Brüstchen gelb gebraten, die filets mignons über dem Feuer geschwungen, das heiße Ragout wird in einer schön bordirten Schüssel erhaben angerichtet, die großen Filets darüber gelegt und zwischen jedes ein filet mignon geordnet.

869. Feldhühner nach Descar. Perdreaux à la Descar.



Schöne, nicht verschossene, junge Feldhühner werden gereinigt, flammirt, nochmals nachgeputzt, sodann von oben ausgenommen und in ein Tuch eingeschlagen bei Seite gelegt. Gänseleber, Trüffeln, Champignons, von jedem

gleiche Theile, werden nach der Regel zubereitet, würfelicht geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Einige Löffel voll gute Sauce Espagnole wird mit einem Theil gutem Fond über dem Windofen dick eingekocht, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch über die würfelicht geschnittenen Ingredienzen passirt und nach dem Erkalten in die Feldhühner gefüllt, diese für Entrée dressirt, die Brüste mit Speck fein gespickt, gesalzen, in eine Kräuter-Marinade zum Dämpfen eingerichtet, mit etwas Madeira-Sec genäßt und auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet. Vor dem Anrichten werden die Feldhühner ausgehoben, aufdressirt, in eine bordirte Schüssel gelegt, mit gespickten und glacirten Kalbsbrieschen und mit durch recht schwarze Trüffeln dekorirte Geflügelnocken bekränzt, mit einer recht kräftigen sauce financière leicht übergossen und sogleich zu Tisch gegeben.

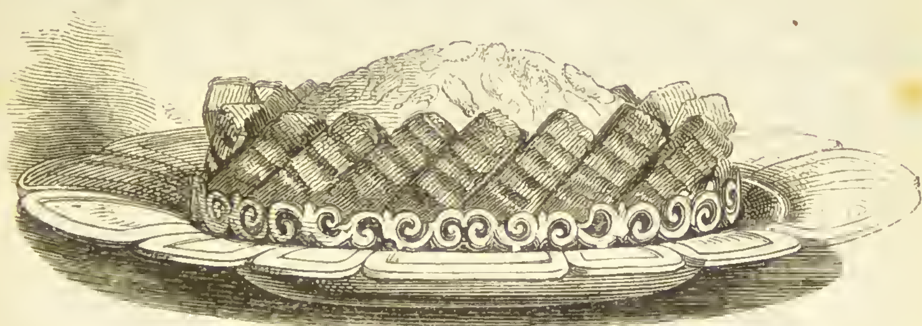
870. Feldhühnernocken mit Ragout Toulouse.
Quenelles de perdreaux à la Toulouse.



Hiezu wird das Brustfleisch von vier alten Feldhühnern genommen und hievon eine zarte, jedoch haltbare Faree bereitet. Von dieser werden mit einem Eßlöffel schöne gleiche Nocken gemacht, diese in einer mit Butter ausgestrichenen plat à sauté eine neben die andere gesetzt und mit vorher abgekochten, recht schwarzen Trüffeln zierlich garnirt. Die Abgänge werden klein zerhackt, mit den nöthigen Kräutern in eine Casserolle gethan, mit guter Bouillon übergossen, gut ausgekocht, durchgeseiht, entfettet, mit zwei Quart weißer Sauce untermengt und an der Ecke des Windofens langsam gekocht. Unterdessen wird eine schöne Gänseleber, Champignons, einige Trüffeln, Hahnennierchen, jedes besonders, wie es im Abschn. 6, angegeben, gar gemacht, geschnitten und zusammen in eine Casserolle gethan. Die Sauce wird rein entfettet und abgeschäumt, mit einer Maß guten, süßen Doppel-Rahm über dem Windofen, bei beständigem, festen Rühren bis sich die Sauce vom Löffel spinnt und denselben überzieht, eingekocht, sodann gehörig gesalzen, mit einem Stück Geflügel-Glace der Geschmack noch angenehm erhöht, durch ein Haartuch über die Ingredienzen passirt, durcheinander geschwungen, rein zusammengemacht, oben mit etwas Glace übergossen, daß keine Haut entstehen

kann, halb zugedeckt und au bain-marie gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Nocken sehr langsam, damit sie ihre Form nicht verlieren, gar gekocht, dann auf ein Tuch ausgehoben; das heiße Ragout wird in einer schön gezierten, tiefen Schüssel erhaben angerichtet, die Nocken leicht glacirt, in schöner Ordnung darüber gelegt und sogleich zur Tafel gegeben.

871. Feldhühnernocken auf Kronprinzen-Art.
Quenelles de perdreaux à la Dauphin.



Man bereitet, der vorhergehenden gleich, eine Feldhühner-Farce, von welcher zwei Zoll lange, einen Zoll breite, ovale, fingerdicke Nocken auf einen mit Butter bestrichenen, flachen Casserolle-Deckel gemacht werden. Sie werden einige Minuten in Fleischbrühe sehr langsam gekocht, dann auf ein Tuch gelegt, wenn sie erkaltet sind durch eine sauce aux attellettes gezogen (siehe 2. Abschn., 2. Abth.), mit geriebenem Brode besät, dann in geschlagene Eier getaucht, nochmals panirt und sodann in klare, frische Butter in einer plat à sauté eingerichtet. Ferner wird von Champignons ein recht weißes, angenehm schmeckendes Püree (s. Abschn. 4) bereitet, unter welches zwei Obertassen voll vorher in gesalzenem Wasser gekochte, recht grüne Spargelspitzen geschwungen, oben mit etwas Glace überdeckt und au bain-marie gestellt wird. Vor dem Anrichten werden die Nocken auf Kohlenfeuer langsam auf beiden Seiten goldgelb gebraten, sodann auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, in einer schön bordirten Schüssel au miroton gelegt und in ihre Mitte das Püree mit den Spargelspitzen erhaben angerichtet.

872. Feldhühner-Würste nach Richelieu.
Boudins de perdrix à la Richelieu.

Es wird von alten Feldhühnern eine Farce bereitet, die man zum Erkalten auf's Eis stellt. Ferner werden einige Trüffeln gekocht, geschält, klein würfelicht geschnitten, mit Glace und etwas Madeira-Wein eingekocht und ebenso kalt gestellt. Es werden von dieser Farce nach der Größe und Form der Feldhühner-Brüstchen Würstchen gemacht, in welche etwas von den Trüffeln eingehüllt wird, welches mit einiger Vorsicht geschehen muß, damit die Trüffeln nicht zu sehen, sondern vollkommen in die Mitte von jedem

Würstchen eingehüllt sind. Sie werden sodann in einer plat à sauté, die mit klarer Butter ausgestrichen ist, eine neben der andern eingerichtet, dann oben geschmackvoll mit Trüffeln belegt, mit Speckscheibchen bedeckt und kalt gestellt. Ferner wird von den Abgängen der Feldhühner eine Essenz und mit dieser eine klare, kräftige Sauce Espagnole bereitet, welche bis zum Gebrauche heiß gestellt wird. Ein halbes Pfund gute Perigord-Trüffeln werden gereinigt, fein geschält, jedes Stück rund egal und dann in feine Scheibchen zugeschnitten, welche man mit etwas frischer Butter in einer plat à sauté einrichtet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Boudins sehr langsam gar gekocht, die Trüffeln über dem Windofen einige Minuten geschwungen, etwas von der Sauce dazu gethan, nochmals aufgekocht, gehörig gesalzen, in einer bordirten Schüssel angerichtet, die Boudins auf ein Tuch ausgehoben, leicht glacirt, au miroton darüber gelegt, mit noch etwas von der Sauce übergossen und sogleich zur Tafel gegeben.

873. Feldhühner-Coteletten nach Pahlen. Côtelettes de perdreaux à la Pahlen.



Den vorhergehenden gleich werden aus der Feldhühner-Faree kleine Coteletten, welche innen mit einem Salpikon von Trüffeln, Champignons und geräucherter Ochsenzunge gefüllt sind, gemacht. Diese werden in einfacher, gesalzener Fleischbrühe einmal überkocht, dann auf ein Tuch zum Auskühlen gelegt, nochmals egal von allen Seiten und in gleicher Größe zugeschnitten, zweimal panirt, wie jene à la Dauphin, die rein geschabten Beinchen von den Schlegeln werden in die Coteletten gesteckt, dann den vorhergehenden gleich, in klare Butter eingerichtet und zugedeckt kalt gestellt.

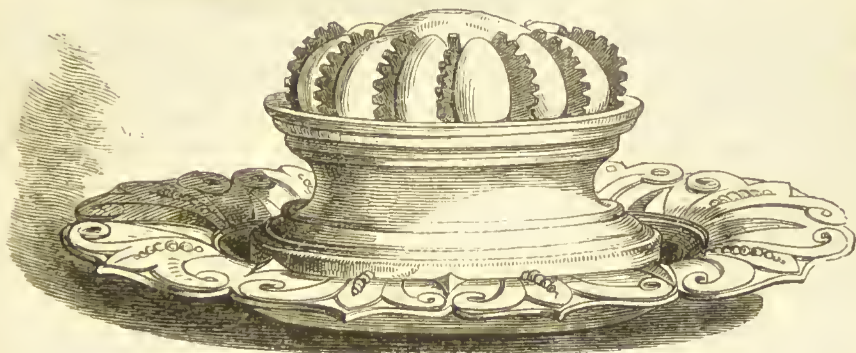
Kurz vor dem Anrichten werden sie goldgelb gebraten, auf ein reines Tuch zum Entfetten gelegt, dann au miroton über eine Faree-Bordüre angerichtet, in ihre Mitte ein in bester Eigenschaft bereitetes, recht weißes Champignons-Püree in einer Teig-Crouste erhaben angerichtet und außen herum die Feldhühner-Essenz, zu einer Demi-Glace eingekocht, gegossen.

874. Crepinetten von Feldhühnern. Crepinettes de perdreaux à la d'Estaing.

Von einigen alten Feldhühnern wird eine zarte Faree bereitet, unter diese wird etwas abgekochter, weißer Luftspeck und Trüffeln klein würfelicht

geschnitten, wie auch zwei Eßlöffel voll Sauce espagnole melirt und nachdem diese gehörig gesalzen ist, werden hievon mit dem gut ausgewässerten Schweinnetz kleine runde oder ovale Crepinettes gemacht, welche in klare Butter eingerichtet, eine Viertelstunde vor dem Anrichten lichtgelb gebraten und im Kranze angerichtet werden. In ihre Mitte wird etwas Demi-Glace, wozu die Feldhühner-Essenz mit angewendet wurde und die mit etwas Zitronensaft und Butter noch untermengt ist, gegossen.

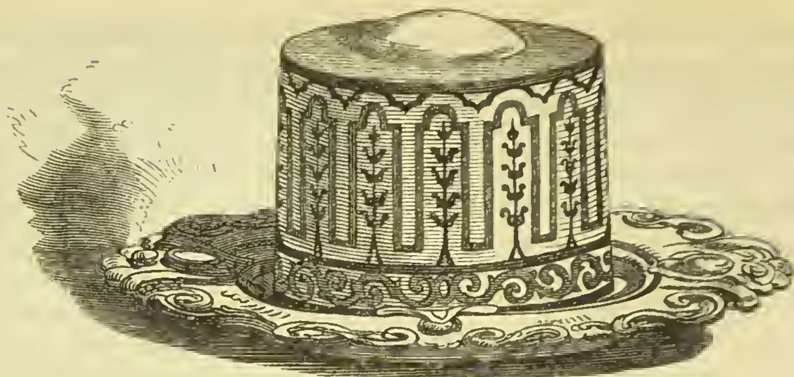
875. Hachis von Feldhühnern à la de Lugnes.
Hachis de perdreaux à la de Lugnes.



Vier bis fünf junge, ausgewachsene Feldhühner werden am Spieß gebraten, nach dem Erkalten wird das Fleisch abgelöst, die Haut abgezogen und mit ebensoviel gekochter, geräucherter Ochsenzunge, ebensoviel Champignons und Trüffeln, Alles sehr klein würfelicht geschnitten, untereinander melirt, in eine Casserolle gethan und zugedeckt bei Seite gestellt. Währenddem bereitet man mit Feldhühner-Essenz und Sauce espagnole die nöthige, sehr kräftige, dicklich fließende Sauce, welche zum richtigen Volumen des Hachis, unter dieselbe melirt, oben mit Glace leicht bedeckt und au bain-marie gestellt wird. Ferner wird die nöthige Zahl weich gesottene Eier und ebensoviel aus Mundbrod geschnittene und in klarer Butter gelb gebackene Hahnenkämme bereitet; nachdem das sehr heiße Hachis in einer Teigkruste pyramidenartig angerichtet ist, werden die weichgesottenen Eier herumgelegt und zwischen diese die Hahnenkämme gesteckt.

876. Feldhühnerbrod auf französische Art.
Pain de perdreaux à la Joinville.

Einige Feldhühner werden am Spieß gebraten, nach dem Erkalten das Fleisch abgelöst, die Haut abgezogen, dann sehr fein geschnitten und gestoßen. Die Abgänge der Feldhühner werden zerhackt, mit Geflügelbrühe gut ausgekocht, durchgeseiht, die Essenz rein entfettet und mit zwei Quart braune Sauce über dem Feuer unter beständigem Rühren dick eingekocht, mit dem gestoßenen Fleisch gut verrührt und heiß durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Feldhühner-Püree wird mit dem Gelben von acht bis zehn Eiern und vier Eßlöffeln voll fein hachirte Trüffeln genau verrührt, gehörig gesalzen, in eine passende, gut mit klarer, frischer Butter ausgestri-



chene und am Boden mit einem passenden Papierkranz belegte, schön nach obiger Zeichnung mit Trüffeln ausgarnirte Schleifsteinähnliche Form bis auf einen Finger dick vom Rande eingefüllt und drei Viertelstunden vor dem Anrichten au bain-marie sehr langsam gar gemacht. Beim Anrichten wird die Form ausgehoben, abgetrocknet, auf eine tiefe Schüssel gestürzt, sehr langsam aufgehoben, das Pain selbst oben schön glacirt und in die Mitte ein Salpikon von Trüffeln, Champignons und Feldhühnerklößchen, auf's beste mit Madeira=Wein bereitet, gefüllt. (Siehe Salpikon, Abschn. 7.)

877. Feldhühnerbrüstchen auf Marschall=Art.
Filets de perdreaux à la Maréchal.

Von vier bis fünf jungen Feldhühnern werden die Brüstchen ausgelöst, die filets mignons von den größeren getrennt, mit Trüffeln bigarrirt, in klarer Butter eingerichtet und zugedeckt bei Seite gestellt. Von den großen Filets wird die Haut wie zu einem Santé abgelöst, gesalzen, mit einer recht gut bereiteten sauce aux attellettes bestrichen, mit geriebenem, feinen Brod bestreut, dann nochmals durch gut abgeschlagene Eier gezogen, zum zweiten Male panirt und ebenfalls in klare frischer Butter eingerichtet. Zwei Quart weiße Sauce werden mit der Feldhühner=Essenz dickfließend eingekocht, mit dem Gelben von vier Eiern legirt, gehörig gesalzen, mit dem nöthigen Zitronensaft angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über klein geschnittene Trüffeln, Hahnenkämme, Champignons, jedes für sich vorher gar gemacht, (s. Abschn. 6 von den Ingredienzen zum Ragout) passirt, oben mit etwas Glace übergossen und bis zum Gebrauche au bain-marie gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Filets lichtbraun gebraten, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, in einer schön verzierten Schüssel au miroton angerichtet, das Kleinragout in ihre Mitte gethan, außen herum die filets mignons gelegt und nachdem diese schön glacirt und die großen mit etwas Feldhühner=Demi=Glace übergossen sind, wird dieses vortreffliche Entrée sogleich zur Tafel gegeben.

878. Kaltes Feldhühner=Salmy mit Trüffeln.
Chaud-froid de perdreaux aux truffes.

Hier weise ich auf den vorhergehenden Abschnitt, Salmy von Fasanen, zurück, welches ebenso bereitet wird, nur daß hier in Madeira=Wein gekochte,

in Scheiben geschnittene Trüffeln mit den Feldhühnern angerichtet werden, welche den guten Geschmack dieser Speise ungemein erhöhen. Die Trüffel-Essenz wird zu der Salmy-Sauce genommen.

879. Salmy von Feldhühnern. Salmy de perdreaux.

Da das Feldhühner-Salmy ganz dem Fasanen-Salmy gleich behandelt wird, so weise ich auf den vorhergehenden Abschnitt zurück.

880. Feldhühnerbrüstchen à la Beauharnais. Filets de perdreaux à la Beauharnais.

Von sechs jungen Feldhühnern werden die Brüstchen ausgeschnitten, die Haut abgelöst, mit dem naßgemachten Messerhefte etwas wenig breit geschlagen, sodann gesalzen, von allen Seiten mit einer feinen Trüffel-Farce bestrichen, diese dann in Schweinnetzchen eingewickelt, in zerlassene Butter getaucht, mit geriebenem Brode bestreut und eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf dem Roste gebraten. Sie werden dann im Kranze angerichtet und in ihre Mitte ein Kleinragout von Spargelspitzen, klein ausgestochenen Artischockenböden und Champignons, wozu die Feldhühner-Essenz angewendet wurde, gegeben.

881. Feldhühner nach Lord Pembrocke. Perdreaux à la Pembroke.

Schöne junge Feldhühner werden gereinigt, flammirt und ohne sie zu waschen von oben ausgenommen. Eine Gansleber wird in einer Kräutermarinade (Mirepoix) gedünstet und kalt gestellt. Ein halbes Pfund Perigord-Trüffeln wird gewaschen, dünn geschält und ebenso in Glace und Madeira gedünstet. Sodann werden die Trüffeln wie die Gänseleber in gleiche Stückchen geschnitten und in eine Casserolle gethan. Die Abgänge der Trüffeln werden mit den Abfällen der Gansleber fein gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen und unter eine zarte Farce, die mit fein geschnittenen Champignons, Petersilie und Schalotten bereitete fines herbes gut assaisonirt ist, gemengt. Diese Farce wird über dem Feuer leicht erwärmt, ein Stück Glace, die Trüffeln und Gänseleber darunter melirt, dieses in die Feldhühner gefüllt, sodann diese schön dressirt, auf der Brust fein gespickt, an einen Vogelspieß gesteckt und dieser an einen größeren festgebunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Feldhühner am Spieß gebraten, in einer schön bordirten Schüssel angerichtet und eine recht kräftige mit Trüffeln, Feldhühner-Essenz und Champagner-Wein bereitete sauce espagnole darunter gegeben.

882. Feldhühnerbrüstchen nach Conti. Filets de perdreaux à la Conti.

Die Brüstchen von sechs jungen Feldhühnern werden ausgelöst, die filets mignons abgenommen, mit Trüffeln fein bigarrirt und in klarer Butter eingerichtet. Die großen Brüstchen werden, nachdem das Häutchen abgeschnitten ist, mit recht schwarzen, gekochten und in feine Scheibchen geschnittenen Trüffeln, aus denen wieder mit feinen Ausstechern verschiedene Models ausgestochen werden, zierlich belegt und, in klare Butter eingerichtet,

zugedeckt und kalt gestellt. Ferner wird von einigen gebratenen Feldhühnern mit brauner Sauce und Feldhühner=Essenz ein kräftiges, wohlschmeckendes Püree bereitet, welches mit Glace übergossen, halb zugedeckt und warm gestellt wird. Kurz vor dem Anrichten werden die Feldhühnerbrüstchen sautirt, im Kranze in einer schön bordirten Schüssel oder in einer Reiskruste angerichtet, das Püree ganz heiß in ihre Mitte gegossen, die filets mignons wie ein Stern darüber gelegt und nachdem das Ganze schön glacirt ist, wird es sogleich zur Tafel gegeben.

883. Am Rost gebratene Feldhühner. Perdreaux grillées.

Die nöthigen, jungen Feldhühner werden, nachdem sie rein ausgenommen sind, halbirt, am Schenkel ein kleiner Einschnitt gemacht, das Füßchen durchgesteckt, so zwar, daß die abgestutzte Klaue durchsieht. Sie werden leicht etwas breit geschlagen, mit fines herbes bestreut, mit Salz und Coucassé gewürzt, in zerlassene, lauwarme, frische Butter getaucht und von allen Seiten mit geriebenem Brode gut bestreut. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie über Kohlenfeuer auf dem Roste im Safte gebraten, im Kranze angerichtet und in ihre Mitte eine mit Zitronensaft und einem Stückchen frischer Butter aufgezogene, sehr kräftige Jüs gegossen.

884. Hachis von Feldhühnern mit Eiern. Hachis de perdreaux aux oeufs.

Vier große Feldhühner werden am Spieß gebraten und nachdem sie kalt geworden sind, wird das Fleisch abgelöst, fein geschnitten und mit guter brauner Sauce, wozu die Feldhühneressenz angewendet wurde, zu einem Hachis angerührt, welches, nachdem es gehörig gesalzen und oben mit Glace übergossen, warm gestellt wird. Beim Anrichten wird das Hachis erhaben auf eine tiefe Schüssel angefüllt, die poschirten Eier herumgelegt, zwischen jedes ein Hahnenkamm, aus gekochter Ochsenzunge geschnitten, gesteckt und nachdem das Hachis noch mit etwas Demi=Glace beträufelt ist, wird es sogleich zu Tisch gegeben.

885. Feldhühnerbrüstchen nach Montmorenci. Filets de perdreaux à la Montmorenci.

Von sechs jungen Feldhühnern werden die Brüstchen ausgelöst, die Haut abgezogen, gehörig gesalzen, mit einer feinen Feldhühner=Farce, unter welche man fein hachirte Trüffeln gemengt hat, von allen Seiten bestrichen, in lauwarme, frische Butter getaucht und mit geriebenem Brode besät. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Roste gebraten, schön angerichtet und in ihre Mitte eine Demi=Glace, mit Feldhühner=Essenz und etwas Zitronensaft angenehm gesäuert, darunter gegossen.

886. Feldhühner mit Trüffeln gefüllt. Perdrix farcies aux truffes.

Drei Feldhühner werden nach dem Flammiren sorgfältig ausgenommen, wo man darauf sehen muß, daß die Kropfhaut recht lang gelassen wird.

Ein Pfund französische Trüffeln werden rein gebürstet, gewaschen, fein abgeschält und sodann nochmals rondirt. Die zweiten Schalen der Trüffeln werden mit einigen Champignons, Schalotten sehr fein geschnitten, mit einem halben Pfund rapirten Specks und den rund geschälten Trüffeln in eine gutschließende Casserolle gethan, etwas gesalzen, eine Prise feine Kräuter dazu gethan und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet. Die Trüffeln werden sammt ihrem Safte in drei Theile getheilt, die Feldhühner damit gefüllt, schön dressirt, mit Speck überbunden, in eine Kräutermarinade eingerichtet, mit einem Glas Madeira-Wein genäßt und auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten werden die Feldhühner ausgehoben, aufdressirt, und auf einer bordirten Schüssel angerichtet. Die Essenz von den Feldhühnern wird mit etwas gutem Fond aufgekocht, durchgeseiht, sehr rein entfettet und darunter gegossen.

887. Feldhühner mit Kohl. Perdrix aux choux.

Drei alte Feldhühner werden schön dressirt, auf der Brust mit rohem Schinken und Speck durchzogen und zum Dämpfen eingerichtet. Zwei Stück schönes Weißkraut wird gereinigt, jedes Stück in vier Theile geschnitten, abblanschirt, in frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, in einer gutschließenden Casserolle eingerichtet, mit Fleischbrühe begossen, mit Speckscheiben und einem Stück rohen Schinken belegt, gesalzen und auf Kohlenfeuer gedünstet. Die Feldhühner werden, nachdem sie halb weich geworden sind, zu dem Weiskraut gethan, der Fond wird losgekocht, durchgeseiht und ebenfalls über die Feldhühner und das Weißkraut gegossen, wo man diese vollends weich dämpfen läßt. Vor dem Anrichten werden die Feldhühner herausgenommen, schön nach der Regel verschnitten, das Weißkraut wird rein entfettet, im Kranze in einer tiefen Schüssel angerichtet, die Feldhühner in ihre Mitte gegeben, das Kraut wird sammt den Feldhühnern mit etwas kräftiger brauner Sauce übergossen und nachdem noch kleine Stücke von gebratenen Bratwürstchen über das Kraut gelegt worden sind, wird es sogleich zu Tisch gegeben.

888. Feldhühner mit einem Ragout Financiere. Perdrix à la financière.

Drei Stück dressirte Feldhühner werden auf der Brust schön gespickt, an einen Vogelspieß gesteckt, mit zwei Bogen weißem Papier, welches mit Butter bestrichen wurde, überbunden und dieser an einen großen festgebunden. Ferner wird ein in bester Eigenschaft bereitetes Ragout à la financière angefertigt, welches halb zugedeckt und mit etwas Glace übergossen an bain-marie gestellt wird. Die Feldhühner werden eine Stunde vor dem Anrichten langsam gebraten, eine Viertelstunde zuvor wird das Papier abgenommen, das Feuer verstärkt, damit sich das Gespickte leicht bräunt und die Feldhühner ein schönes Ansehen erhalten. Beim Anrichten wird das Ragout ganz heiß auf einer schön bordirten Schüssel angerichtet, die Feldhühner vom Spieß genommen, aufdressirt, schön glacirt und darüber gelegt.

889. Feldhühnerbrüstchen in Papilloten.
Filets de perdreaux en papillotes.

Man bereitet von Champignons, Schalotten, grüner Petersilie, Trüffeln eine fines herbes, zusammen ungefähr vier Eßlöffel voll, welche man mit vier Eßlöffeln voll rapirtem Speck eine Viertelstunde auf Kohlenfeuer dünstet. Von vier auch fünf Feldhühnern, je nach der Personenzahl, werden die Brüstchen ausgelöst, die Haut abgezogen, gesalzen und mit dieser fines herbes in einer plat à sauté eingerichtet, einige Minuten geschwungen und sodann kalt gestellt. Wenn dieß erreicht ist, werden die Feldhühnerbrüstchen mit der fines herbes von allen Seiten genau bestrichen, oben und unten ein Speckscheibchen gelegt und sodann in mit feinem Oel bestrichene und nach der Größe der Feldhühnerbrüstchen geschnittene Papierherzchen eingehüllt (s. Abschn. 10, Kalbs-Coteletten). Eine gute Viertelstunde vor der Tafelzeit werden sie auf einem mit Oel bestrichenen Bogen Papier auf den Rost gelegt und bei schwacher Kohlengluth auf beiden Seiten gebraten und vom Roste sogleich zur Tafel gegeben.

890. Feldhühner mit Oliven. Perdrix aux olives.

Hier weise ich auf den vorhergehenden Abschnitt, Fasanen mit Oliven, zurück.

891. Gesulztes Feldhühnerbrod. Pain de perdrix à la gelée.

Wird ebenfalls dem gesulzten Fasanenbrod gleich bereitet.

892. Feldhühnerbrüstchen mit Westphälischem Schinken.
Filets de perdreaux à la Westphalienne.

Von sechs jungen Feldhühnern werden die Brüstchen ausgelöst und diese zu einem Sauté in klarer frischer Butter eingerichtet. Ebenso werden aus einem Westphälischen Schinken Filets geschnitten, welche genau die Form der Feldhühnerbrüstchen haben, auch diese werden in frischer Butter eines neben das andere eingerichtet. Von den Abgängen wird eine Essenz bereitet und diese mit zwei Anrichtlöffeln voll braune Sauce, einem Stück Glace und einem Glas Malaga-Wein zu einer gebundenen, klaren, kräftigen Sauce über dem Feuer eingekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Filets und der Schinken gar gemacht, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, au miroton abwechselnd angerichtet, schön glacirt und die Sauce in ihre Mitte gegossen.

893. Gesulzte Feldhühner über einem Fettsockel.
Galantine de perdrix en aspic sur socle.

Drei Stück völlig ausgewachsene, junge Feldhühner werden gereinigt, flammirt, mit Vorsicht, daß die äußere Haut nicht beschädigt wird, ausgebeint und von diesen, den Fasanen gleich, drei gleich große Galantinen bereitet, welche in einem Haartuche netzartig eingebunden, in einer Marinade mit



Madeira=Wein weich gekocht und bis zum andern Tage in derselben kalt gestellt werden. Hiezu hat man drei gleich große egale Förmchen nach obiger Zeichnung; diese werden in gestoßenes Eis gegraben und am Boden zwei Linien dick recht klare Aspik eingegossen; die Feldhühner werden sodann aufgelöst, aus dem Haartuch genommen, nach der Größe der Formen rein zugeschnitten und wenn diese in Federkieldicke Scheibchen der Breite nach durchgeschnitten und wieder in ihre frühere Form zusammengeschoben worden sind, werden sie schön mit blonder Glace bestrichen und in die Förmchen eingelegt, welches aber in der Weise zu geschehen hat, daß die Feldhühner den Rand der Form nicht berühren. Sie werden sodann mit Aspik ganz übergossen und an einen kalten Ort gestellt. Unterdessen hat man den nach obiger Zeichnung mit Pastillage elegant dekorirten Fett=Sockel in eine runde, flache Schüssel gestellt, über welchem sodann die drei Galantinen mit Vorsicht, in der Form eines Dreiecks gestürzt werden. In den mittleren, leeren Raum wird ein großes und in die Mitte der drei Förmchen jedesmal ein kleineres Atelette, wie es die beigedruckte Zeichnung darstellt, gesteckt und nachdem außen herum noch schön geschnittene Aspik=Crontons in zweierlei Farbe garnirt sind, kann die schöne Pièce zu Tisch gebracht werden.



26. Abschnitt.

Von der Waldschnepfe. De la Bécasse.

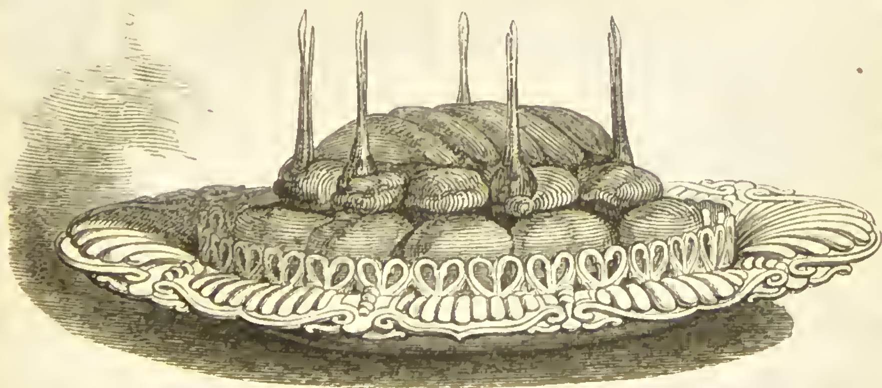
Daß das Fleisch der Waldschnepfe in der ganzen civilisirten Welt als hohe Delikatesse im ausgebreitetsten Rufe steht, ist allgemein bekannt. Man hält es für ein so leckerhaftes Gericht, daß bei der Zurichtung sogar die Eingeweide, den Magen ausgenommen, beibehalten werden. Obgleich Niemand längnen wird, daß dem Fleische dieses Vogels ein ganz eigenthümlicher hoher Wohlgeschmack und daneben eine vorzügliche Zartheit beigegeben sei, die ihm vor allem andern Waldgeflügel unbedingt den Vorzug geben, so darf man doch behaupten, daß es hinter dem der Bekassinen weit zurücksteht. Es ist aber auch ein großer Unterschied zwischen fetten und mageren Schnepfen; jene wie sie am öftersten im Herbste vorkommen, geben häufig einen unvergleichlich schmackhaften Braten, der kaum etwas zu wünschen übrig läßt, während die Frühlingsschnepfe durch Nahrungsmangel abgemagert, nicht selten ein zähes, trockenes Fleisch hat und auch das Eigenthümliche ihres feinen Geschmackes entbehrt.

894. Gebratene Waldschnepfen. Bécasses rôties.

Nachdem drei bis vier frisch geschossene Waldschnepfen mehrere Tage in einem trockenen, kalten, luftigen Orte aufgehangen waren, werden sie sammt

dem Kopfe rein entfedert, dann über dem Windofen flammirt, mit einem Tuche rein abgewischt, nochmals nachgeputzt, ausgenommen, die Augen ausgestochen, die Füße einwärts gebogen, so zwar, daß die Klauen unter dem Bügel sich befinden und aufrecht stehen; der lange Schnabel wird durch die beiden Bügel durchgesteckt, die Schnepfe innen und außen gehörig gesalzen und über die ganze Brust eine Speckscheibe, welche mit der Messerspitze mehrmals durchstochen ist, gelegt und mit dünnem Bindfaden darüber gebunden. Die Schnepfen werden an einen kleinen Vogelspieß gesteckt, welcher an dem großen befestigt wird. Das ganze Eingeweide der Schnepfen bis auf die Mägen, die weggethan werden, wird fein gehackt, mit etwas geschabtem Speck, einem Stückchen Butter, fein geschnittenen Schalotten und Petersilie auf dem Feuer abgeröstet, etwas rother Wein dazu gegossen, mit welchem man es sodann einkochen läßt. Nach einigem Erkalten wird das Gelbe von einem Ei, das nöthige Salz, etwas Muskatnuß und Pfeffer dazu gethan und dieser Schnepfenkoth auf kleine, in klarer, frischer Butter gelb geröstete Brodherzchen glatt gestrichen und ihnen eine hübsche Form gegeben. Eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten läßt man die Schnepfen bei hellem Feuer braten, wo man sehr darauf sehen muß, daß sie in ihrem vollsten Safte bleiben, denn einige Minuten reichen hin, dieses zu versäumen, wo sodann dieser köstliche Braten Vieles von seinem Werthe verlieren würde. Vom Spieße abgelöst, werden die Schnepfen aufdressirt, sogleich angerichtet, etwas Demi-Glace darunter gegossen und nachdem die zuvor in heißem Ofen gestellten Schnepfen-Croutons vollkommen durchwärmt sind, werden sie um die Schnepfen garnirt.

895. Salmy von Schnepfen. Salmy de bécasses.



Vier Schnepfen werden nach vorhergehender Angabe am Spieß gebraten und nachdem sie ausgekühlt sind, nach der Regel verschnitten, das heißt aus der Brust drei Stücke und die Bügel, ebenso wird der Kopf mit dem Schnabel diesem Ragout beigegeben. Die Haut von den Schnepfen darf jedoch nicht, wie es bei den Feldhühnern angegeben ist, abgezogen werden. Alle Abgänge von den Schnepfen werden klein zerstoßen, mit eingekochter, starker, brauner Sauce gut abgerührt, durch ein Haartuch gestrichen, in

eine Saucen-Casserolle gethan, oben mit etwas Glace begossen, halb zugedeckt und au bain-marie gestellt. Ferner wird aus den Därmen der Schnepfen ein Schnepfenkoth bereitet, wie er bei den gebratenen Schnepfen angegeben ist. Kurz vor dem Anrichten wird etwas rother Wein an die Schnepfen gegossen, diese erwärmt, erhaben auf einer tiefen Schüssel angerichtet, die sehr kräftige, gut assaisonnirte Sauce darüber gegossen und zuletzt mit dem Schnepfenkoth und den Köpfen bekränzt.

896. Escalope von Schnepfen mit Trüffeln. Escalopes de bécasses aux truffes.



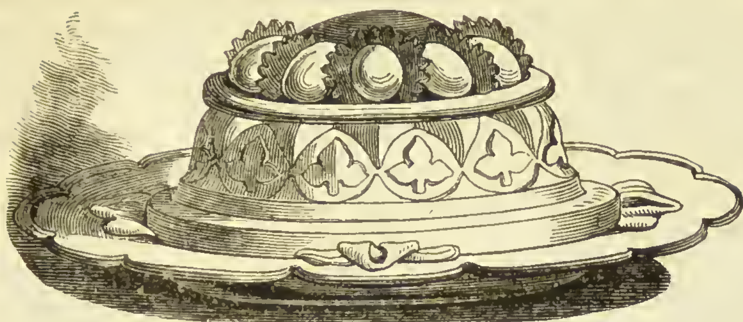
Die sautirten Schnepfenbrüstchen werden, wie sie vom Feuer kommen, jedes dreimal schief durchgeschnitten und in eine Casserolle gethan. In dieselbe Butter wird ein halbes Pfund in feine Blättchen geschnittene Trüffeln gethan, diese über dem Feuer einige Minuten geschwungen, mit einigen Anrichtlöffeln voll guter, brauner Sauce, wozu die aus den Carcasses der Schnepfen gezogene Essenz mit angewendet wurde, nebst einem Stückchen Glace dazu gegossen, zusammen nochmals aufgekocht und nachdem dieses köstliche Ragout im Geschmacke nichts zu wünschen übrig läßt, wird es sogleich in einer schön gebackenen Brodkruste sehr heiß erhaben angerichtet.

897. Schnepfen-Brod. Pain de bécasses.

Dieses wird ganz dem Feldhühner-Brod gleich, wie es im vorhergehenden Abschnitt genau angegeben ist, bereitet.

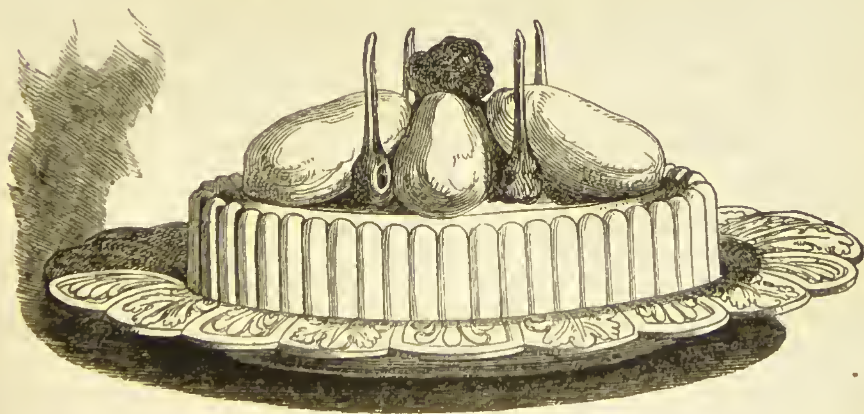
898. Püree von Schnepfen. Purée de bécasses à la Polonaise.

Einige Schnepfen werden am Spieß gebraten, nach dem Erkalten wird das Fleisch abgelöst, dieses fein geschnitten, die Knochen werden dann mit guter brauner Sauce ausgekocht, durchgeseiht, das fein geschnittene Fleisch wird nochmals gut verstossen, mit dieser Sauce heiß verrührt, durch ein Haartuch gestrichen, in eine passende Casserolle gethan, gehörig gesalzen, oben mit etwas Demi-Glace bedeckt und au bain-marie gestellt. Ferner werden zehn bis zwölf Eier poschirt oder auch kernweich gekocht und in's kalte



Wasser gelegt. Ebenso werden aus einer gekochten Ochsenzunge die gleiche Zahl Hahnenkämme geschnitten und zugedeckt warm gestellt. Vor dem Anrichten wird das Schnepfen=Püree heiß gerührt, in einer schön geschnittenen und goldgelb gebackenen Brodkruste angerichtet und außen herum die Eier in schöner Ordnung gelegt, zwischen jedes ein Hahnenkamm gesteckt und nachdem das Püree noch mit etwas Demi=Glace beträufelt ist, wird diese Speise sogleich zu Tisch gegeben.

899. Gratin von Schnepfen in einer Reis=Bordure.
Gratin de bécasses en bordure de riz.



Einige Schnepfen werden rein gerupft, flammirt, die Köpfe abgeschnitten, die Augen ausgestochen, die Schnäbel etwas abgehauen, mit Butter und Salz abgeröstet und zugedeckt kalt gestellt. Die Schnepfen werden ausgebrochen, die Eingeweide, den Magen ausgenommen, fein geschnitten und hievon ein Schnepfenkoth bereitet, der ebenfalls zugedeckt bei Seite gestellt wird. Aus den Gerippen der Schnepfen wird eine Essenz bereitet und mit dieser nebst guter brauner Sauce eine dickfließende Salmy=Sauce, die in eine passende Casserolle gethan, oben mit etwas Glace übergossen und warm gestellt wird. Ferner bereitet man aus dem rohen Fleische von zwei andern Schnepfen mit einer guten fines herbes, die aus Trüffeln, Champignons, Schalotten und Petersilie besteht und die zusammen ungefähr zwei Eßlöffel voll

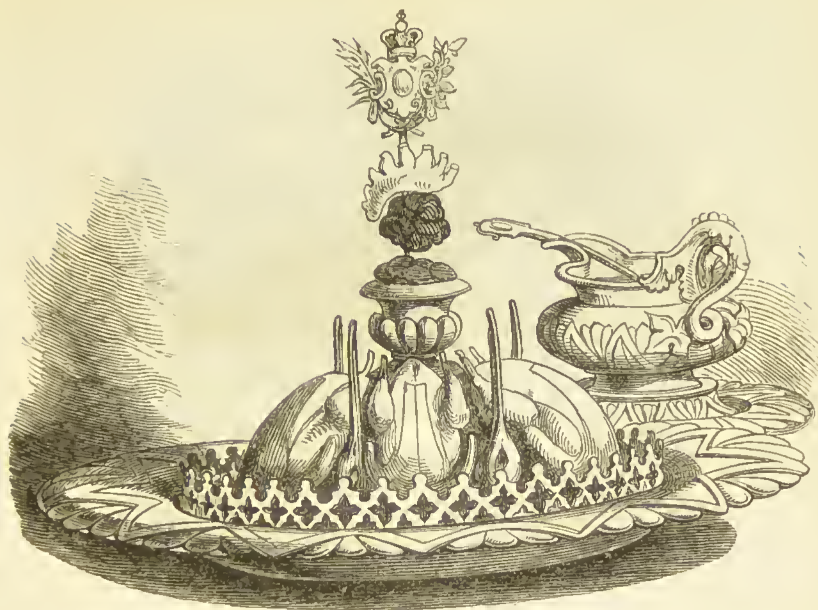
ausmachen, nebst dem schon bereiteten Schnepfenkoth eine zarte Farce, mit welcher die von innen gesalzenen Schnepfen gefüllt, dann zusammengerollt, leicht überbunden und gut mit Speck und den nöthigen Kräutern in eine Casserolle eingerichtet, mit etwas Madeira-See begossen, in einem Bratofen eine halbe Stunde vor dem Gebrauche gar gemacht werden. Unterdessen hat man ein halbes Pfund guten Reis rein durchsucht, gewaschen und mit der nöthigen guten Geflügelbrühe zwei Fingerdick übergossen, gesalzen, mit einer Zwiebel, in die zwei Gewürznelken eingedrückt wurden, belegt und auf Kohlenfeuer, ohne darin zu rühren, kurz und weich gedünstet. Eine drei Zoll hohe und einen und einen halben Zoll breite, Reifform wird gut mit Krebsbutter ausgestrichen, der Reis ganz heiß mit einem Löffel fest eingedrückt, geebnet und dann auf eine flache, passende Schüssel gestürzt. Die Schnepfen werden herausgenommen, rein entfettet, hievon Fingerdicke schräge Stückchen geschnitten, diese in der Mitte der Reisbordure erhaben angerichtet, die Köpfe mit den Schnäbeln in ihre Mitte gesteckt und die kochendheiße, sehr kräftige, dickfließende Salmy-Sauce darüber gegossen.

900. Geblätterte Schnepfenbrüstchen mit Trüffeln in Muscheln. Emincée de bécasses aux truffes en capisantis.

Drei bis vier Schnepfen (man wählt hiezu solche, die etwa zu stark verschossen, folglich für Braten mit gutem Erfolg sich nicht eignen) werden in ihrem Safte am Spieß gebraten und sodann kalt gestellt. Währenddem hat man ein Viertelpfund gute Perigord-Trüffeln gereinigt, geschält, feinblätterig geschnitten, mit einem Stückchen Butter und etwas Glace langsam gedünstet und sodann kalt gestellt. Das Fleisch von den Schnepfen wird sauber herausgelöst, die Haut abgezogen, feinblätterig geschnitten und zu den Trüffeln gethan. Die Carcasses der Schnepfen werden klein zerhackt, in eine Casserolle gethan, mit zwei Quart brauner Sauce und einem Quart gutem Fond übergossen, gut ausgekocht, diese Sauce durch ein Haartuch gepreßt, rein entfettet und über dem Windofen zu einer glänzenden, dickfließenden Sauce eingerührt, gehörig gesalzen, über das Emincée gegossen, dieses durcheinander geschwungen, sodann in Capisantis (Meermuscheln) gefüllt, oben mit etwas fein geriebenem Brode bestreut und dann eine Viertelstunde in einem nicht heißen Backofen wieder erwärmt. Vor dem Anrichten werden diese Muscheln auf eine zierlich gebrochene Serviette gestellt und sogleich zu Tisch gegeben.

901. Schnepfen mit Trüffeln gefüllt. Bécasses farcies aux truffes.

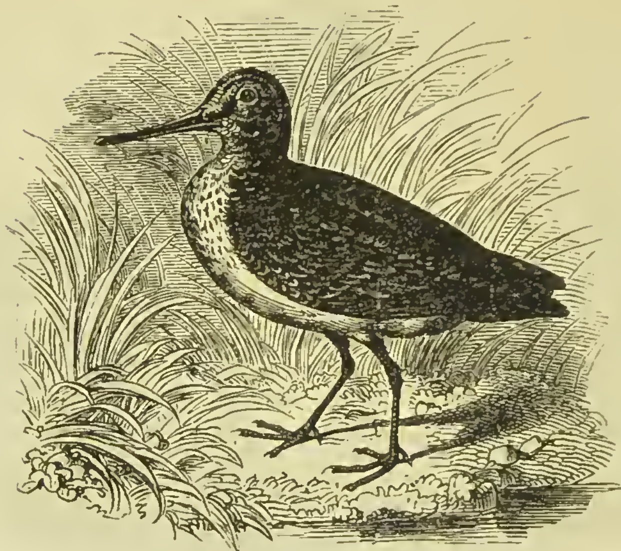
Drei schöne Schnepfen werden gut gereinigt und vorsichtig ausgenommen. Ein Pfund Trüffeln werden geschält, rondirt, die Abfälle mit Schalotten und Petersilie fein geschnitten, die Eingeweide der Schnepfen ohne den Magen werden ebenfalls fein geschnitten, Alles zusammen nebst einem halben Pfunde fein rapirtem Speck, dem nöthigen Salz und einer Messerspitze voll feiner Kräuter (fines herbes en poudre) in eine gut schließende Casserolle gethan und eine halbe Stunde auf Kohlenfeuer mit Vorsicht gedünstet. Mit die-



sem werden die Schnepfen nach einigem Auskühlen gefüllt, zugenäht, schön dressirt mit Speck überbunden und eine halbe Stunde vor dem Anrichten am Spieß gebraten. Sie werden sodann vom Spieß genommen, aufdressirt, schön verschnitten, mit den Trüffeln in einer bordirten Schüssel an einer Brod-Croustade erhaben angerichtet und eine recht kräftige, gut bereitete Trüffel-Sauce darüber gegossen.

902. Fümet von Schnepfen. Fumet de bécasses.

Drei Schnepfen werden am Spieß gebraten, nachdem sie kalt geworden, wird das Fleisch abgelöst, fein geschnitten, gestoßen und in eine Casserolle gethan. Die Carcasses der Schnepfen werden klein zerhackt, mit gutem Fond und etwas brauner Sauce gut ausgekocht, durchgeseiht, mit dem gestoßenen Fleisch gut verrührt, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch gestrichen. Dieses wird in eine Casserolle gethan, mit dem durch ein Haartuch gepreßten Gelben von acht bis zehn Eiern in genaue Verbindung gebracht, sodann in eine Silber- oder Porzellan-Schale gefüllt und langsam au bain-marie gekocht. Ehe man dieses Fümet zur Tafel gibt, werden in klarer, frischer Butter gebackene Brodherzchen herum gelegt und das Ganze mit etwas Glace beträufelt.



27. Abschnitt.

Von der Sumpfschnepfe. De la Bécassine.

Wir kennen drei Gattungen bei uns, die große Sumpfschnepfe, Moosschnepfe, die gemeine Sumpfschnepfe und die kleine Moosschnepfe.

Das Fleisch der Moosschnepfe ist ein überaus zartes, leckerhaft weiches, fettes, oft ganz in leichtflüßiges, gelbweißes Fett eingehülltes, außerordentlich wohlschmeckendes Fleisch und es wird allgemein von den Feinschmeckern für das allerschmackhafteste vom sämmtlichem Schnepfenwildpret oder gar von allem Geflügel gehalten.

Sie werden den Waldschnepfen gleich zubereitet, besonders aber geben sie im Spätherbste, wo sie sehr fett sind, einen ausgezeichneten Braten. Ferner sind die als Gratin zubereiteten Bekassinen ein äußerst liebliches und fein schmeckendes Gericht und ebenso gehören die warmen und kalten Pasteten von diesen Vögeln zu den leckerhaftesten Gerichten der modernen Küche.



28. Abschnitt.

Vom Krammetsvogel (Wachholderdrossel). **De la Grive.**

Dieser ansehnliche Vogel ist in allen deutschen Ländern unter diesem Namen bekannt; er ist durch seine Farben und Zeichnungen von den übrigen Drosselarten ziemlich auffallend verschieden und wohl nicht mit einer andern Drossel zu verwechseln. Seine Gestalt ist etwas schlank und die Größe zwischen der Sing- und Misteldrossel. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft, man schätzt es höher, als das der andern Drosseln seines angenehmen, schwach gewürzhaften, etwas bitteren Beigeschmacks wegen, welchen es durch den Genuß der Wachholderbeeren bekömmt. Im Frühjahre, wenn die Beeren mangeln, verliert sich dieser Beigeschmack. Im Spätherbste, wenn sie recht fett, sind besonders die jungen Vögel äußerst delikat.

903. Gebratene Krammetsvögel. Grives rôties, ou à la broche.

Die Krammetsvögel werden rein gerupft, die Haut über den Kopf abgezogen, die Augen ausgestochen, der untere Theil des Schnabels abgeschnitten, flammirt, die Gedärme und der Magen bis auf die Leber und das Herzchen herausgenommen, von innen und außen gesalzen, die Füßchen vom Gelenke nach innen eingebogen, das Köpfchen mit dem rechten Füßchen durch die Augenhöhle durchstochen und die Füßchen ineinander gesteckt. Sie werden dann mit Speckplatten belegt, diese darüber gebunden, einer neben den andern an einen Vogelspieß gesteckt, dieser an einen großen festgebunden und ungefähr eine Viertelstunde vor dem Anrichten bei hellem Feuer am Spieß gebraten. Sie werden über geröstete Brodschnitten angerichtet.

904. Gratin von Krammetsvögeln. Grives au gratin.

Nachdem zwölf Krammetsvögel gut gereinigt sind, werden sie nach der Regel ausgebrochen, der Magen weggethan, die Gerippe in Butter mit Salz abgeröstet, gestoßen, mit zwei Anrichtlöffeln voll brauner Sauce verrührt, durch ein feines Haarsieb gestrichen und zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann bereitet man eine Farce cuite, unter welche man das durchgestrichene Püree genau mengt. Die Vögel werden auf ein reines Tuch ausgebreitet, gesalzen, etwas von der Faree darauf gelegt, in die Mitte ein Stück Trüffel gethan und den Vögeln eine oval runde Form gegeben. Der Rest der Faree wird auf eine Schüssel aufgestrichen, die Vögel darüber gelegt, wieder mit Faree überstrichen, mit Speckplatten belegt, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe überdeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht heißen Backofen langsam gebraten. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen, das Gratin sehr rein entfettet und mit etwas Trüffel=Sauce übergossen.

905. Krammetsvögel in Papierkästchen. Grives en petites caisses.

Die Krammetsvögel werden, den vorhergehenden gleich, bereitet, mit ihrer Faree in passende, papierne Kästchen eingefüllt, jedesmal ein Vogel in ein Kästchen. Wenn dies vollendet ist, werden sie auf einen mit Oel bestrichenen Plafond gestellt, jedes oben mit Speckplatten belegt und in einem nicht heißen Backofen langsam gar gebraten. Beim Anrichten werden sie zum Entfetten auf ein Tuch gestellt, jedes in ein reines anderes Kästchen gesteckt, oben mit etwas Demi=Glace übergossen und auf einer flachen Schüssel mit einer gebrochenen Serviette belegt, erhaben angerichtet.

906. Gesulzte Krammetsvögel. Grives en aspic.



Die Krammetsvögel werden, wie die vorhergehenden, ausgebrochen, gefüllt, im Ofen gar gemacht und sodann kalt gestellt. Unterdessen wird eine runde, glatte Form in's Eis gegraben, Federkieldick mit Aspik begossen und nachdem diese gestockt ist, wird eine geschmackvolle Dekoration von Trüffeln, gekochter Ochsenzunge und sautirten Hühnerbrüstchen hineingelegt, mit Aspik wieder ebenso dick übergossen und stocken gelassen. Wenn dies erreicht ist, werden die unterdessen recht kalt gewordenen, glacirten Krammetsvögel

hineingelegt, dann mit Fleischsulz übergossen und stocken gelassen. Beim Anrichten wird die Form in warmes Wasser getaucht, auf eine flache Schüssel gestürzt und die Schüssel selbst auf dem Rande mit Aspik-Croutons schön garnirt.

907. Pain von Krammetsvögeln. Pain de grives.

Zwölf Krammetsvögel werden am Spieß gebraten und in einem Mörser zu einem Brei fein gestoßen. Zwei Quart gute braune Sauce wird mit etwas guter Geflügelbrühe über dem Windofen dick eingekocht, mit den gestoßenen Krammetsvögeln genau verrührt, heiß durch ein Haartuch gestrichen, gesalzen, das Gelbe von zwölf Eiern und der festgeschlagene Schnee von fünf weißen Eiern darunter gerührt und in eine passende, gut mit klarer, frischer Butter ausgestrichene und am Boden mit gekochten, recht schwarzen Trüffeln dekorirte Form eingefüllt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird dieses Pain au bain-marie sehr langsam gar gekocht. Beim Anrichten selbst wird die Form ausgehoben, abgetrocknet, auf eine tiefe Schüssel gestürzt, sehr langsam aufgehoben, das Pain selbst oben schön glacirt und eine Demi-Glace darunter gegossen.

908. Warme Krammetsvögel-Pastete. Pâté chaud aux grives.



Fünfzehn bis achtzehn Krammetsvögel werden gerupft, flammirt, rein geputzt, die Füße bis zum Gelenke abgestutzt, die Haut über dem Rücken der Länge nach eingeschnitten, nach der Regel ausgebrochen, von innen leicht gesalzen, mit fines herbes en poudre gewürzt und zugedeckt bei Seite gestellt. Aus dem Gerippe wird der Magen genommen, alles Uebrige aber klein zerhackt, mit einem Stück frischer Butter in eine Casserolle eingerichtet, gesalzen, über dem Feuer langsam geröstet, fein gestoßen und dann leicht durch ein feines Haarsieb gestrichen, daß nur die Knochen zurückbleiben. Dieses Püree wird ebenfalls auch zugedeckt kalt gestellt. Ferner wird eine Farce cuite de veau bereitet, (s. Abschn. 5 von den Farcen) unter diese wird das Püree der Vögel gethan und im Reibstein genau verrieben. Die Vögel werden auf einer Serviette ausgebreitet, mit dieser Farce leicht gefüllt, in die Mitte eines jeden eine kleine Trüffel in die Farce eingedrückt, die

Rückhaut zusammengenommen, so daß die Vögel eine runde Form bekommen. Eine passende Pasteten-Form wird mit klarer, frischer Butter gut ausgestrichen, mit Pastetenteig ausgelegt, (die Bereitung des Teiges wird im zweiten Theile dieses Buches beschrieben werden) innen ganz mit dünnen Speckplatten ausgelegt, die Pastete halb Fingerdick mit der Farce ausgestrichen, die Vögel mit einem halben Pfund in Scheibchen geschnittenen Trüffeln, die vorher mit Glace und einem Glas Madeira-See eine Viertelstunde gedünstet haben, schön eingerichtet, oben mit Farce überstrichen, mit Speckplatten überdeckt. Nachdem der vorstehende Rand des Teiges mit Ei bestrichen wurde, wird ein Deckel von Teig darüber gelegt, genau geschlossen, in der Mitte eine Oeffnung in der Größe eines halben Guldenstücks ausgestochen, ein zwei Finger hoher Rand darauf gesetzt und nachdem die Pastete oben geschmackvoll mit Teig garnirt und der innere Rand derselben schön gezwickt ist, wird die Pastete mit geschlagenem Eie bestrichen und zwei und eine halbe Stunde in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken, so zwar, daß sie eine schöne lichtbraune Farbe hat und so mit gutem Erfolg zur Tafel gegeben werden kann. Beim Anrichten wird die Pastete oben innerhalb des Randes aufgeschnitten, der Speck abgenommen, auf eine gebrochene Serviette über einer Schüssel gestellt und mit zwei Anrichtlöffeln voll guter, kräftiger Madeira-Sauce übergossen und so zu Tisch gegeben.

909. Coteletten von Krammetsvögeln. Côtelettes de grives.

Nachdem zwölf Krammetsvögel gerupft, flammirt und ausgenommen sind, werden die Brüstchen ausgelöst, mit dem naßgemachten Messerhefte etwas breit geschlagen, die Haut abgelöst, die rein abgeschabten Beinchen der Füßchen oben eingesteckt, gesalzen, wie die übrigen Coteletten panirt und in klarer Butter in einer plat à sauté eingerichtet. Aus den Gerippen wird eine Essenz gezogen, welche, nachdem sie gut ausgekocht, entfettet und durch eine Serviette geseiht ist, mit einem Stückchen Glace bis zum angenehmsten, kräftigsten im Geschmacke eingekocht und au bain-marie warm gestellt wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Coteletten goldgelb auf beiden Seiten gebraten, au miroton, die Rippchen nach oben, schön angerichtet und in ihre Mitte die Essenz gegossen.

Ferner erscheinen diese feinen Coteletten als:

910. Coteletten von Krammetsvögeln mit Trüffeln-Püree. Côtelettes de grives à la purée de truffes.

911. Coteletten von Krammetsvögeln mit Champignons-Püree. Côtelettes de grives à la purée de champignons.

912. Coteletten von Krammetsvögeln mit Geflügel-Püree. Côtelettes de grives à la purée de volaille.

Die Bereitung der Coteletten bleibt immer die nämliche; die Bereitung der Pürees ist genau im Abschn. 4 dieses Buches angegeben.

913. Püree von Krammetsvögeln in einer Brodkruste. Purée de grives en croustade de pain à la Conti.



Zwölf Krammetsvögel werden am Spieß im Safte gebraten und sodann kalt gestellt. Unterdessen werden von drei jungen Hühnern die Filets ausgelöst, die filets mignons von den größern getrennt, diese schön mit recht schwarzen Trüffeln bigarrirt und in klarer Butter eingerichtet. Von den großen Filets wird die Haut abgelöst, sehr fein und schön gespickt und ebenfalls in einer am Boden mit Speckplatten belegten plat à sauté eingerichtet und zugedeckt bei Seite gestellt.

Zwei Quart gute Sauce espagnole werden mit einem Quart guter Fleisch-Essenz über dem Windofen unter beständigem Rühren dickfließend eingekocht, sodann mit den unterdeß recht fein zusammengestoßenen Krammetsvögeln genau verrührt und kochendheiß durch ein ganz feines Haarsieb oder Haartuch gestrichen. Dieses Püree wird gehörig assaisonirt, in eine Saucen-Casserolle gethan, oben mit etwas Glace übergossen und an bain-marie gestellt.

Vor dem Anrichten werden die gespickten Filets schön gar gemacht und glacirt, die filets mignons werden ebenfalls im letzten Augenblicke sautirt, das Püree selbst wird bis zum Kochen heiß gemacht, erhaben in einer schön geschnittenen und goldgelb gebackenen Brodkruste angerichtet, die gespickten Hühnerbrüstchen in schönster Ordnung darüber und zwischen jedes ein filet mignon geordnet und nachdem über das Ganze etwas wenig Demi-Glace gegossen wurde, wird, um demselben ein noch besseres

Ansehen zu geben, ein schönes Attelette, (Silberspießchen) woran ein schöner weißer Hahnenkamm und unter diesem eine große, in Burgunderwein gekochte Trüffel angesteckt ist, in die Mitte gesteckt und diese vorzügliche Speise sogleich zu Tisch gegeben.





29. Abschnitt.

Von der Wachtel. **De la Caille.**

Das Fleisch der Wachtel ist sehr zart und saftig, außerordentlich wohlschmeckend und leicht verdaulich und gibt mit Speck und Weintraubenblättern eingebunden, einen köstlichen Braten. Sie sind gewöhnlich sehr fett, im Herbste oft so, daß Alles mit dem hellgelben Fette überzogen ist. Viele Feinschmecker ziehen die gebratene Wachtel der Bekassine vor, wieder Andere halten sie für noch wohlschmeckender als das Haselhuhn. Auf jeden Fall ist das Fleisch unbestreitbar unter unsern Federwildarten eins der allerbesten und dem der Rebhühner weit vorzuziehen. Bei uns kommen sie nicht in größerer Menge auf den Markt weil die Wachtel nie sehr häufig ist und die Jagdbesitzer die meisten selbst verspeisen. Bei meinem Aufenthalte in Neapel sah ich jeden Tag sie zu Tausenden auf dem Markte; sie werden von der Umgebung Neapels oder auch von der Insel Capri, wo sie besonders häufig sind, gebracht.

914. Gebratene Wachteln. Cailles à la broche.

Nachdem die nöthige Anzahl Wachteln rein gerupft, flammirt und ausgenommen ist, werden sie mit feinem Salz bestäubt, mit Weinlaub und Speck umwunden, mit Bindfaden überbunden, an dünne Vogelspießchen durch die Lenden angesteckt und dieser an den größeren Bratspieß fest gebunden.

Beim Anrichten oder vielmehr wenn die Suppe schon zur Tafel gegeben, werden sie acht bis zehn Minuten bei hellem, starken Feuer gebraten, dann vom Spieß genommen, der Bindfaden abgenommen, sammt ihrem Ueberwurf über geröstete Brodschnitten auf einer Bratenschüssel angerichtet und etwas Demi-Glace darunter gegossen.

915. Wachteln mit Polenta auf Italienische Art. Cailles au Polenta à l'Italienne.

Die nöthige Anzahl Wachteln werden, den vorhergehenden gleich, zum Braten hergerichtet und an den Spieß gesteckt. Ein halbes Pfund Polenta wird in einer und einer halben Maß guter, kräftiger Fleischbrühe mit einem Viertelpfund frischer Butter, dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer eingerührt und auf Kohlenfeuer zugedeckt gut ausgekocht. Beim Anrichten wird die Polenta mit einem halben Pfund geriebenem Parmesankäse untermengt, erhaben auf einer tiefen Schüssel angerichtet, die gebratenen Wachteln herumgelegt und nachdem das Ganze mit etwas Demi-Glace übergossen ist, wird es sogleich zu Tisch gegeben.

916. Wachteln auf Jäger-Art. Cailles au chasseur.

Nachdem die Wachteln entfedert, flammirt und ausgenommen sind, werden sie einfach dressirt, gesalzen und mit Butter, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie und Champignons eingerichtet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über dem Feuer geschwungen, mit etwas brauner Sauce und einem Glas rothen Wein begossen, ein Stück dunkle Glace dazu gethan, zusammen aufgekocht, rein entfettet, in ihrem besten Wohlgeschmacke erhaben angerichtet und die Sauce darunter gegossen.

917. Wachteln à la financière. Cailles à la financière.



Die nöthigen Wachteln werden, nachdem sie entfedert, flammirt, ausgenommen, gesalzen und schön dressirt sind, zehn Minuten vor dem Anrichten im vollsten Safte am Spieß gebraten und sodann schön glacirt über ein Ragout à la financière (s. Abschn. 7) angerichtet.

918. Wachteln mit feinen Gemüsen. Cailles à la jardinière.

Junge gelbe Rüben, weiße Rüben, Blumenkohl und grüne Bohnen, von jedem eine Obertasse voll, werden jedes für sich blanchirt, (die gelben und weißen Rüben werden in Form von Oliven ausgebohrt), jedes mit Zucker, einem Stückchen Butter und Fleischbrühe weich und kurz gedünstet. Die grünen Bohnen werden zu Spitzweckchen geschnitten und im gesalzenen, kochenden Wasser recht grün blanschirt, der Blumenkohl wird in kleine Rößchen getheilt und diese ebenfalls in gesalzenem Wasser weich gekocht. Unterdessen hat man zwölf auch fünfzehn schöne Wachteln wie die vorhergehenden sauber zugerichtet, gesalzen und am Spieß gebraten, sodann im Kranze auf einer bordirten Schüssel angerichtet, mit den Gemüsen im schönsten Farbenspiel garnirt und nachdem die Vögel zum besseren Aussehen nochmals schön glacirt sind, wird etwas Geflügel-Essenz darunter gegossen und sogleich zu Tisch gegeben. Eine in bester Eigenschaft bereitete Sauce suprême (s. Abschn. 2) wird eigens mit servirt.

919. Gratin von Wachteln. Gratin de cailles.

Die Zubereitung dieser sehr beliebten Speise ist ganz dieselbe wie beim Krammetsvogel und ich weise deßhalb auf den vorhergehenden Abschnitt zurück.

920. Salmy von Wachteln mit Trüffeln und Bordeaux-Wein. Salmy de cailles aux truffes au vin de Bordeaux.

Diese feine, seltene Speise kann nur bereitet werden, wenn ein großer Vorrath von Vögeln vorhanden und wenn keine Knickerei bei der Küche stattfindet. Dreißig bis vierzig schöne Wachteln werden rein entfedert, über dem hellbrennenden Windofen leicht flammirt, dann die Brüstchen herausgelöst, die Haut abgezogen und nebst einem Pfund frischer Perigord-Trüffeln, welche rein gewaschen, geschält und blätterig geschnitten sind, in einer plat à sauté in geklärte, frische Butter eingerichtet, mit einer Papierscheibe bedeckt und kalt gestellt. Einige Schalotten werden geschält und nebst einem Viertelpfund rohen, klein würfelicht geschnittenen Schinken, einigen ganzen Pfefferkörnern, etwas grüner Petersilie in eine tiefe Casserolle gethan, mit einer halben Bouteille Bordeaux-Wein begossen und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer bis auf einige Eßlöffel voll eingedünstet. Die Gerippe von den Wachteln werden, nachdem man die Mägen der Vögel weggethan hat, klein zerhackt, dann mit einem Stückchen frischer Butter auf dem Feuer abgeröstet, sodann ein Quart Sauce espagnole und ebensoviel gute Geflügel-Essenz dazu gethan, dann eine halbe Stunde zusammengekocht, hierauf durch ein Haarsieb über die Schalotten geseiht und an der Seite des Windofens rein aus Schaum und Fett gekocht. Diese Sauce wird durch ein reines Haartuch passirt und an bain-marie warm gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Wachtelbrüstchen auf dem Windofen schnell sau-

tirt, alle Butter rein abgegossen, die Sauce dazu gethan, zusammen noch einmal aufgekocht und dann kochendheiß in einer schönen Brodkruste oder auch auf einer Ragout-Schale angerichtet. Das Volumen der Sauce muß in gutem Verhältniß zu den Filets und Trüffeln stehen, damit diese erhaben in der Kruste angerichtet werden können.

921. Wachteln in einer Mirepoix. Cailles à la Mirepoix.

Die Wachteln werden wie zum Braten hergerichtet, jedesmal sechs Stück an kleine hölzerne Spießchen gesteckt und in nachstehender Kräuter-Marinade (Mirepoix) in Papier eingehüllt am Spieß gebraten.

Einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Schalotten, einige Gewürznelken und Pfefferkörner werden genommen, die Wurzeln werden rein geputzt, gewaschen, alle feinblätterig geschnitten und sodann mit einem Pfund rohen, zu kleinen Würfeln geschnittenen Schinken und ebensoviel geschnittenem, weißen Speck nebst einem Stück frischer Butter auf dem Feuer so lange geröstet, bis die Wurzeln eine lichtgelbe Farbe erhalten haben. Mit dieser Mirepoix werden die Wachteln, nachdem sie zuvor gehörig gesalzen und die Mirepoix kalt geworden ist, von allen Seiten belegt, eingehüllt, und sodann in doppelte Bogen weißes Papier, welches gut mit feinem Provencer-Oel bestrichen wurde, eingewickelt und mit Bindfaden netzartig überbunden. Ein Vogelspieß wird durch das Papier über die hölzernen Spießchen gesteckt und dieser an einem größeren festgebunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie langsam am Spieß gebraten, sodann sammt ihrem Ueberwurf zur Tafel gegeben. Eine in bester Eigenschaft bereitete Sauce italienne (siehe Abschnitt 2) wird extra mitservirt.

Bei fürstlichen Tafeln werden die Wachteln sammt dem Ueberwurf zum Transchir-Tisch gegeben, von dem Haushofmeister das Papier oben aufgelöst, die Vögel herausgenommen, angerichtet und mit der Sauce präsentirt. Bei bürgerlichen Tafeln kann diese angenehme Beschäftigung erst bei Tisch von der Hausfrau vollzogen werden; denn je später diese so bereiteten Wachteln vor dem Speisen aus ihrer Hülle kommen, desto mehr gewinnen sie an ihrem eigenthümlichen Geschmacke.

922. Wachteln mit feinen Kräutern in Brodkrüstchen. Cailles aux fines herbes en petites croustades de pain.

Zwölf bis fünfzehn Wachteln werden, nachdem sie sorgfältig gereinigt und ganz ausgebeint sind, in der Mitte durchgeschnitten, gesalzen und in einer fines herbes, die aus fein geschnittener Petersilie, Schalotten, Champignons und Trüffeln, von jedem ein Eßlöffel voll, bestehen, mit frischer Butter eingerichtet, sodann zugedeckt kalt gestellt. Aus weißem Mundbrode werden ebensoviel kleine, schöne Brodkrusten geschnitten, in sehr frischer, klarer Butter lichtgelb gebacken und sodann lauwarm gestellt. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden die Wachteln über dem Feuer schnell gar gemacht,

die Butter abgegossen, etwas wenig Demi-Glace darüber gethan, mit dieser geschwungen, etwas Zitronensaft dazu gedrückt und ganz heiß, jedesmal zwei halbe Vögel in die Brodkrüstchen gefüllt, diese in schöner Ordnung über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf einer Schüssel angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben.





30. Abschnitt.

Von der Lerche. De l'Alouette.

Wir haben deren in Deutschland fünf Arten, diese sind: die Ringel-Lerche, große Lerche, Berglerche, gelbbärtige Lerche, Haubenlerche, Haidelerche und die Feld-, Korn- oder Saatlerche. Unter diesen ist die letztere die nützlichste, denn ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend, zumal im Herbste, wo sie oft so fett sind, daß sie manchem künstlich gemästeten Vogel darin nichts nachgeben. Man verspeist sie zu Tausenden, führt sie deßhalb aus ebenen Gegenden, wo die meisten gefangen werden, in die großen Städte und andere Länder und sie stehen oft hoch im Preise. Ihrer Größe, Güte und ihres Wohlgeschmacks wegen sind vorzüglich die Leipziger Lerchen berühmt.

923. Gebratene Lerchen. Alouettes rôties à la broche.

Nachdem die nöthige Anzahl Lerchen rein entfedert, die Köpfchen abgezogen, die Augen ausgestochen, der Schnabel und die Füßchen etwas abgestutzt, werden dieselben leicht flammirt, ausgenommen, innen gesalzen, für Braten dressirt und an dünne Vogelspießchen gesteckt, zwischen jeden Vogel kommt jedoch ein viereckiges Stückchen Speck. Fünf Minuten ehe sie zur Tafel kommen, werden sie bei hellem Feuer gebraten, zwei Minuten vor dem Garbraten jedoch werden sie auch von außen gesalzen und mit feingeriebenem Mundbrode bestreut.

Beim Anrichten werden sie wie sie am Spieß stecken, auf einer Bratenschüssel angerichtet und mit Zitronenschnitten bekränzt.

924. Gratin von Lerchen. Gratin d'alouettes.

Die Lerchen werden, nachdem sie entfedert und flammirt sind, ganz ausgebeint, sodann auf einer Serviette ausgebreitet, mit Salz und Coneassé bestreut und mit einer feinen Faree von Gänselebern oder Geflügel, worunter eine Obertasse voll Lerchen=Püree gemischt wurde, gefüllt, den Lerchen wieder eine schöne Form gegeben und im Kranze auf einer mit etwas von derselben Faree bestrichenen Schüssel angerichtet, mit dünnen Speckscheiben bedeckt, in die Mitte ein passendes, abgeriebenes Mundbrod gesteckt und das Gratin eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Backofen langsam gebraten. Beim Anrichten wird das Brod aus der Mitte gethan, alles Fett sehr rein abgenommen, das Gratin schön glaeirt und in die Mitte ein Salpikon, aus Trüffeln und Gänselebern bereitet, gefüllt.

(S. Abschn. 7, von den kleinen Ragouts, wo die Salpikons genau angegeben sind.).

925. Lerchen in Brodkrusten. Alouettes en petites croustades de pain.

Die Lerchen werden den vorhergehenden gleich zubereitet und gefüllt, mit dem Unterschiede jedoch, daß in die Mitte einer jeden Lerche nebst der Faree eine rund geschnittene Trüffel kömmt. Die nöthige Anzahl Brodkrusten werden schön geschnitten, goldgelb gebacken, innen ausgehöhlt, mit Faree ausgestrichen, die Lerchen hineingefüllt, mit Speckscheiben überdeckt und im Ofen langsam gar gemacht. Beim Serviren werden sie schön glaeirt, etwas Demi=Glace hineingegossen und auf eine zierlich gebrochene Serviette über eine Schüssel angerichtet.

926. Lerchen mit Zwiebeln. Alouettes aux gros oignons.



Die Lerchen werden, wie zu einem Gratin, mit einer feinen Faree, wozu die Lebern der Lerchen und noch einige andere Geflügellebern angewendet, jedoch ohne Trüffeln gefüllt, mit weißem Faden rund zusammen gezogen und einige Minuten in Butter steif gedünstet, worauf man sie kalt stellt. Große, runde, weiße Zwiebeln werden geschält, einige Minuten

blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, dann soweit ausgehöhlt, daß sie die Lerchen mit etwas Farce in sich aufnehmen können. Die Zwiebeln werden von innen mit etwas erwärmter Farce ausgestrichen, der Faden aus der Lerche gezogen, diese hineingefüllt, mit etwas Farce überstrichen, das Köpfchen der Lerche, dem die Augen ausgestochen und in die Höhlen etwas Farce gestrichen wurde, oben darüber gelegt. Die Zwiebeln werden gesalzen, in einer flachen, passenden Casserolle mit Butter eingerichtet, mit etwas Braise bis zur Hälfte begossen, oben mit Speckscheiben belegt, mit einer Papierscheibe überdeckt und in einem mäßig heißen Ofen oder auf Kohlenfeuer langsam gar gedünstet. Beim Anrichten werden sie behutsam ausgehoben, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, schön angerichtet, mit blonder Glace bis zum schönsten Ansehen glacirt und in ihre Mitte eine bündige, kräftige Sauce espagnole gegossen.

927. Geröstete Lerchen. Alouettes passées au lard.

Die Lerchen werden wie zum Braten hergerichtet und zugedeckt kalt gestellt. Ein Viertelpfund fein geschnittener Speck wird mit zwei Eßlöffeln voll ebenso geschnittenen Zwiebeln auf dem Feuer, bis die Zwiebeln sich leicht färben, geröstet, dann werden zwölf Lerchen dazu gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und bis sie halb gar geworden sind, geröstet, dann kommen drei Eßlöffel voll geriebenes, weißes Mundbrod dazu und man röstet sodann die Vögel fort bis auch das Brod gelb geworden ist. Die Vögel werden auf eine gut erwärmte Schüssel angerichtet und das Brod darüber gestreut.

928. Lerchenbrüstchen mit Trüffeln. Filets d'alouettes aux truffes.



Um für zwölf Personen eine Schüssel anständig serviren zu können, braucht man 70 bis 80 Lerchen und ein Pfund frische Trüffeln. Nachdem die Lerchen gut gereinigt, flammirt und ausgenommen sind, werden die Brüstchen ausgeschnitten, von diesen die Haut abgezogen, mit dem naßgemachten Messerhefte leicht geklopft und mit den blätterig geschnittenen Trüffeln in einer plat à sauté mit klarer, frischer Butter eingeschmolzen und mit einer passenden Papierscheibe gedeckt, bei Seite gestellt. Aus den Ge-

rippen der Lerchen wird eine Essenz gezogen, welche, nachdem sie gut ausgekocht, rein entfettet, durch eine Serviette geseiht, mit zwei Quart brauner Sauce untermengt, mit den Abgängen von Champignons an der Seite des Windofens langsam gekocht wird, damit der aufsteigende Schaum und das Fett rein abgenommen werden kann und die Sauce eine glänzende, schöne Farbe bekömmt. Die Sauce wird hierauf in eine flache Casserolle gegossen und bei immerwährendem Rühren über dem Windofen bis sie sich vom Löffel spinnt, eingerührt. Sie wird dann gehörig gesalzen, durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt, oben mit etwas Glace begossen, damit sie keine Haut ziehen kann, mit einem Deckel halb zugedeckt und au bain-marie warm gestellt. Einige Minuten ehe die Lerchenbrüstchen zu Tisch kommen, werden sie über einem hellbrennenden, starken Windofen geschwungen, die Butter rein abgegossen, die Sauce kochendheiß, im richtigen Verhältniß zu den Brüstchen und Trüffeln, darüber gegossen, zusammen nochmals aufgekocht und in einer schön geschnittenen und gebackenen Brod- oder Reiskruste erhaben angerichtet. Außen herum werden die Köpfchen der Lerchen, in deren Augenhöhlen etwas Farce gestrichen und Augen von gelben Rüben ausgestochen, eingesetzt worden, garnirt. In die Mitte der Brodkruste kann ein silbernes Attellettchen, woran ein schöner, weißer Hahnenkamm und unter diesem eine gekochte, große Trüffel angesteckt wurde, eingesteckt werden, was dem ohnehin feinen Gerichte noch mehr Ansehen verleiht.

Es gibt in der modernen, feinen Küche wenig Schüsseln, welche einem Sauté von Lerchen, Wachteln, Bekassinen, Schnepfen, jungen Feldhühnern mit Trüffeln gleichkommen, denn die Zartheit, der feine Geschmack, das Saftige dieser Brüstchen, angenehm mit ihrer eigenen Essenz-Sauce nüancirt und bis zum feinsten Wohlgeschmacke mit Trüffeln gehoben, sind Gerichte, die für den Kenner nichts zu wünschen übrig lassen, jedoch erfordern sie viel Aufmerksamkeit und Sachkenntniß.

929. Lerchen in Domino. Alouettes en domino.

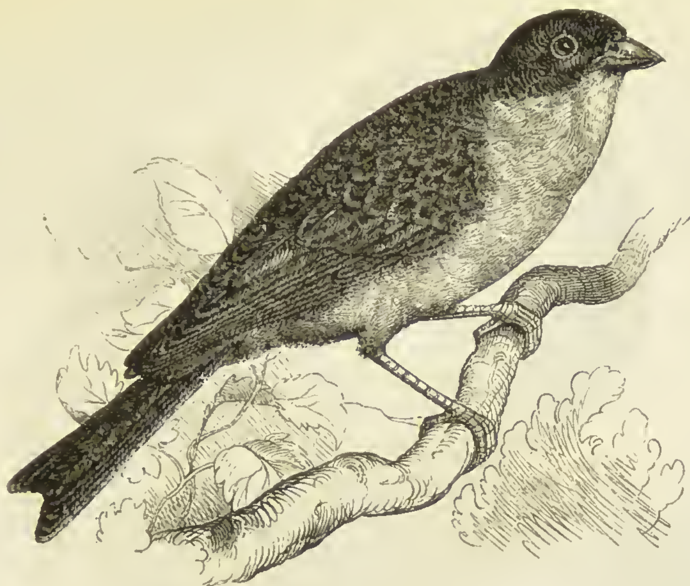
Die nöthige Anzahl schöner Lerchen werden ganz ausgebeint, mit einer feinen Farce gefüllt, gesalzen und in Butter gar gedünstet. Unterdessen bereitet man aus einem halben Pfund Trüffeln, einer in der Braise gekochten Gansleber, Champignons, mit einer kurz gekochten Sauce suprême ein vorzügliches Salpikon (s. Abschn. 7) welches kochendheiß in einer schön bordirten Schüssel angerichtet wird. Die Lerchen, nachdem sie schön glacirt und mit fein geschnittenen, recht schwarzen Trüffeln gut bestreut sind, werden darüber gelegt.

930. Lerchen mit Reis. Alouettes au riz.

Die nöthige Anzahl Lerchen werden ausgebeint, mit einer feinen Geflügel-Farce gefüllt, wieder zusammengenäht, in eine mit Speckscheiben belegte Casserolle eingerichtet, gesalzen, mit etwas Geflügelbraise begossen und auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Ein halbes bis Dreiviertel Pfund Reis wird rein gewaschen, mit der Essenz, die aus den Gerippen der Vögel

gezogen wurde, einem Theil guter Geflügelbraise und dem nöthigen Salze, dick, jedoch daß derselbe ganz bleibt, eingekocht, sodann mit einem halben Pfunde geriebenem Parmesankäse langsam untermengt, erhaben in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit den aus der Braise gehobenen, auf ein Tuch abgetropften, von dem Faden befreiten und schön glacirten Lerchen bekränzt. Etwas gute Demi-Glace wird darunter gegossen.





31. Abschnitt.

Vom Ortolan. De l'Ortolan.

Die Ortolanen gehören zu den Zugvögeln und zu dem Geschlechte des Ammers, auch Fettammer genannt. Man trifft sie häufig in Gärten, besäeten Feldern und Weinbergen. Die Ortolanen haben dunkle Schwung- und Schwanzfedern, die Brust und der Bauch sind mehrentheils gelbbraun, die Halsfedern aschgrau und der röthlichte Schnabel ist fast kegelförmig und stumpf. Als Nahrung liebt er vorzüglich Hirse und Heidekorn und wird hievon außerordentlich fett. Er ist als Leckerbissen auf feinen Tafeln bekannt und nimmt als Braten einen der ersten Plätze ein; denn sein Fett eignet sich hiezu besonders, indem durch die Einwirkung der Hitze die übermäßige Menge desselben schmilzt, das zurückbleibende aber sehr feinschmeckend wird. Sie werden auf dieselbe Weise zubereitet, wie die Lerche und der Krammetsvogel.



32. Abschnitt.

Vom Indian. De la Dinde.

Dieses größte unter unserm zahmen Geflügel ist für die Küche von sehr hohem Werthe. Schon wenn es noch jung ist und die Größe eines Huhns hat, dient es uns zu Braten, wie auch zu mehreren feinen Entrées, und so steigt der Werth und die Anwendbarkeit dieser Thiere bis zum Spätherbste, wo sie bei guter Fütterung meistens ausgewachsen sind oder die ihnen eigenthümliche Größe erlangt haben. Daß diese Thiere übrigens, wie alles Geflügel, nicht über ein Jahr alt sein dürfen, wenn sie allgemein anwendbar bleiben sollen, erwähne ich darum, weil ich bemerken muß, daß sie für manche Zubereitungen auch dann noch mit Nutzen zu gebrauchen sind, wenn sie jenes Alter überschritten haben, indem sie zu Galantinen, en Daube, wie auch zur Bereitung der kräftigsten Bouillon zu verwenden sind. Das Hauptkennzeichen des Alters der Indianen besteht darin, daß bei jungen Thieren die schuppenähnliche Haut der Beine weich, feucht und von grauweißer Farbe ist. Zeigt sich diese dagegen trocken, hornartig und röthlich, so ist dies ein Beweis, daß das Thier über ein Jahr alt sei.

931. Gebratener Indian. Dindon rôti.

Der junge, schöne Indian wird, nachdem er einige Tage vorher schon geschlachtet ist, gut gereinigt, flammirt, rein ausgenommen, gesalzen, für Braten dressirt, eine Speckscheibe darüber gebunden und, je nach seiner Größe, eine Stunde am Spieß im vollsten Safte gebraten. Beim Anrichten wird er vom Spieß genommen, aufdressirt, auf einer langen Schüssel angerichtet und etwas Jüs darunter gegossen.

932. Indian über einem Ragout Godard. Dindon à la Godard.



Ein schöner Indian wird gut gereinigt, über der Brust etwas stärker flammirt, rein ausgenommen, das Brustbein herausgethan, schön für Entrée dressirt, die Brust recht schön gespickt und im besten Safte am Spieße gebraten. Beim Anrichten wird derselbe über nachstehendes Ragout Godard angerichtet. Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme, gespickte Kalbsbrieschen, Geflügelklößchen und Krebsschweifchen werden, jedes für sich, nach der Regel zubereitet und vor dem Anrichten gar gemacht. Diese Ingredienzen werden, jedes einzeln zu kleinen Häufchen, auf einer bordirten Schüssel angerichtet, mit blonder Geflügel-Glace schön glaeirt, einige Löffel voll in bester Eigenschaft mit Madeira-Sec bereitete braune Sauce in die Mitte gegossen, der im letzten Augenblick vom Spieß genommene, schön glacirte Indian in die Mitte gelegt und der Rest der Sauce in einer Saucière extra mitgegeben. Ich habe gesehen, daß Viele den Indian, nachdem er gespickt ist, dämpfen; allein dieses kann ich, so lange der Indian noch jung ist, nicht gutheißen, denn alles gedämpfte Geflügel verliert Vieles an seinem Werthe, während ein im vollsten Safte am Spieß gebratener, junger Indian über ein solches Ragout zu Tisch gegeben, nichts zu wünschen übrig läßt. Sollte jedoch der Indian schon ein Jahr alt sein, dann ist es besser, ihn zu dämpfen, welches auf nachstehende Weise geschehen muß. Nachdem der Indian schön dressirt und gespickt ist, wird er von allen Seiten gesalzen, in eine mit Speckscheiben belegte, gutschließende Casserolle eingerichtet, mit zwei gelben Rüben, zwei großen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einer Gewürznelke gewürzt, mit einer halben Bouteille Madeira und etwas Geflügelbrühe genäßt und so auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet. Beim Anrichten wird der Indian ausgehoben, aufdressirt und einige Minuten in einen

Bratofen gestellt, damit der Speck Farbe nimmt und glacirt werden kann. Die sehr rein entfettete Essenz wird zur Sauce verwendet.

933. Galantine von Indian. Galantine de Dinde.

Der völlig ausgewachsene Indian wird nach dem Rupfen leicht flammirt, nochmals rein nachgeputzt, mit einem trockenen Tuche abgewischt, die Füße bis an's Knie und die Flügel bis zum ersten Gelenke abgehauen, die Haut am Rücken der Länge nach aufgeschnitten und das ganze Gerippe aus dem Fleische gelöst, welches mit vieler Vorsicht, damit die Haut nicht durch ein Loch beschädigt wird, geschehen muß. Der Indian wird sodann auf ein reines Tuch ausgebreitet, alle Sehnen aus den Schlegeln herausgenommen, die erhöhten Theile des Fleisches mit einem scharfen Messer flach abgeschnitten und die Vertiefungen, wo kein Fleisch ist, damit ausgefüllt, so zwar, daß das Fleisch ganz flach und gleichmäßig vertheilt ist. Ferner werden zwei Pfund Kalb- und zwei Pfund Schweinefleisch aus Haut und Sehnen gelöst und nebst zwei und einem halben Pfund weißen Luftspeck sehr fein geschnitten, sodann gehörig gesalzen, mit zwei Kaffeelöffeln voll dürren Kräutern (quatre épices, s. Abschn. 3) angenehm gewürzt und im Reibstein zart gerieben und gestoßen. Der Indian wird innen gehörig mit gewürztem Salz bestreut, Fingerdick mit der Farce eben überstrichen, über diese der Länge nach halb Fingerdicke Streifen von Speck, Trüffeln, gekochter Ochsenzunge und abgezogenen Pistazien gelegt, diese leicht in die Farce eingedrückt, dann wieder stark Fingerdick mit der Farce überstrichen, nochmals Streifen von Speck, Trüffeln, Zunge und Pistazien und so wird fortgefahren bis der Indian reichlich gefüllt ist. Die Haut wird zusammengenommen, der Länge nach gut zugenäht, die Brust mit Zitronensaft gut eingerieben, der Indian auch von außen gesalzen, mit Speckplatten überlegt, in eine mit Butter bestrichene, reine, geruchlose Serviette fest eingerollt, die beiden Enden hinaufgeschlagen und mit Bindfaden fest netzartig eingeschnürt, wo man darauf sehen muß, daß der Indian eine schöne, gleichmäßig dicke Form erhält. Er wird in ein passendes Geschirr gelegt, das klein zerhackte Gerippe, der Kragen, der gebrühte, gut gereinigte Kopf wie auch die Füße und die Flügel werden nebst einem Stück derben Rindfleisch und einem Kalbs-Jarret beigegeben, gesalzen, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie, Lorbeerblatt, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern gewürzt, mit einer Maß ordinärem, weißen Wein und fetter Fleischbrühe übergossen und so auf Kohlenfeuer sehr langsam weich gekocht, was bei einem völlig ausgewachsenen Indian zwei bis drei Stunden dauern kann. Eine Probe des Garseins besteht darin, wenn man mit einer Dressirnadel den Indian durchsticht; wenn sich derselbe mit der Nadel aufheben läßt und diese stecken bleibt, so ist er noch nicht weich, läßt sich aber die durchgestochene Nadel wieder leicht herausziehen, ohne den Indian mit aufzuheben, so ist er gehörig weich. Die Galantine wird sammt ihrem Sude über Nacht an einen kalten Ort gestellt, am andern Tage vorsichtig herausgehoben, aus der Serviette genommen, alles Fette abgelöst, der Bindfaden herausgezogen, sauber zugeschnitten, von allen Seiten schön mit Glace

bestrichen und auf einer langen Schüssel über gehackte Fleischsulz gelegt; außenherum wird dieselbe mit schön geschnittenen Aspikschnitten bekränzt, was dem Ganzen ein reiches Ansehen gibt.

Bei großen Tafeln und Bällen, wo Buffets sind, werden solche Galantinen mit dem schönsten Erfolge über Fettsockel gelegt und mit schönen Attelletten geschmackvoll besteckt. Zu bemerken ist noch, daß die Essenz, worin die Galantine gesotten wurde, zu der Fleischsulz verwendet wird.

934. Indian mit Trüffeln gefüllt. Dindon farci aux truffes.

Der gut gemästete, völlig ausgewachsene, noch nicht ein Jahr alte Indian wird abgestochen, warm gerupft, über dem hellbrennenden Windofen flammirt, mit einem Messer von innen das Brustbein gespalten, behutsam ausgelöst,- oben ausgenommen und nachdem er nochmals von allen Stoppeln gut gereinigt ist, wird er noch warm mit Trüffeln auf folgende Weise gefüllt. Drei Pfund schöne Trüffeln werden gereinigt, sehr dünn abgeschält, dann nochmals roudirt und diese Abgänge, jedoch ohne die äußeren Schalen, werden fein geschnitten und sammt den Trüffeln nebst dem nöthigen Salze, etwas feinen Kräutern (quatre épices) und einem Pfunde fein rapirtem Speck in einer gutschließenden Casserolle eine Viertelstunde lang über dem Feuer gedünstet; wenn sie kalt geworden sind, werden diese Trüffeln in den Indian gefüllt, dieser schön nach der Regel dressirt, die Brust mit Speckplatten bedeckt, mit Bindfaden überbunden und so in diesem Zustande zehn bis vierzehn Tage an einem kalten, luftigen Orte aufgehangen. Der frisch abgeschlachtete, noch im warmen Zustande mit Trüffeln gefüllte Indian wird während dieser Zeit ganz mit dem Aroma der Trüffeln durchdrungen und dabei sehr mürbe geworden sein. Den Tag, an welchem er zur Tafel gegeben werden soll, wird derselbe in doppelt zusammengelegte, mit Butter bestrichene Bogen weißes Papier eingehüllt, dann der Länge nach mit einem kleinen Spieß durchstochen, dieser an einen großen befestigt und so zwei Stunden langsam bei Kohlengluth gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird er vom Spieß gethan, die Papierhülle abgenommen, aufdressirt, auf einer langen Schüssel angerichtet, etwas Jüs darunter gegossen und zu Tisch gegeben. Eine in bester Eigenschaft mit Madeira-Wein bereitete Trüffel-Sauce wird extra beigegeben.

935. Briosch von Indian. Dindon en brioche.

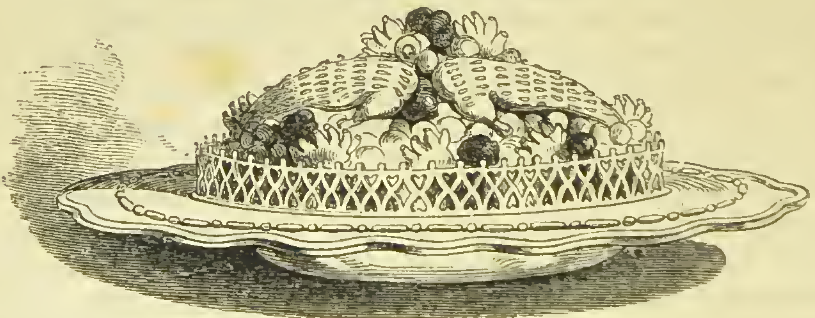
Nachdem ein Indian am Spieß gebraten und wieder kalt geworden ist, werden die Brüste ausgelöst, die Haut davon abgezogen, aus den Filets schöne Stückchen geschnitten und die Abfälle wie auch das Fleisch der Schlegel sehr fein geschnitten. Unterdessen werden drei Mundbrode abgerieben, in vier Theile getheilt, in Milch geweicht, ausgedrückt, mit einem halben Pfund frischer Butter auf dem Feuer abgerührt, sodann mit dem fein geschnittenen Fleisch und sechs abgezogenen Mandeln im Mörser gestoßen, dann durch ein Haarsieb gestrichen und in einer irdenen Schüssel mit dem Gelben von zehn Eiern, drei Anrichtlöffeln voll sauce bechamel, dem nöthigen Salze und

etwas geriebener Muskatnuß eine halbe Stunde gerührt. Sodann wird von dem Weißen der zehn Eier ein fester Schnee geschlagen, dieser langsam darunter gerührt und hievon auf einer flachen, mit Butter bestrichenen Schüssel ein Briosch dressirt, in dessen Mitte die geschnittenen Indianbrüstchen eingehüllt werden. Das Ganze wird mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, außen ein Papierstreif herumgesetzt, damit es erhaben bleibt und eine Stunde vor dem Anrichten in einem nicht heißen Ofen langsam in lichtbrauner Farbe gebacken. Beim Anrichten wird etwas gute Geflügel-Essenz extra beigegeben.

936. Indian auf englische Art. Dindon à l'Anglaise.

Der gut gereinigte Indian wird schön dressirt, in einer weißen Braise (s. Abschn. 3) eingerichtet und auf Kohlenfeuer sehr langsam weich gekocht. Unterdessen werden zwölf Stück abgedrehte gelbe Rüben, ebensoviele und in gleicher Form geschnittene, weiße Rüben in gesalzenem Wasser mit einem Stück frischer Butter weich gekocht, ferner werden zehn Stück große, weiße Zwiebeln, acht Stück Blumenkohl, jedes für sich abgekocht und bei Seite gestellt. Beim Anrichten wird der Indian ausgehoben, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aufdressirt, auf eine passende Schüssel angerichtet, mit den Gemüsen geschmackvoll bekränzt, etwas Geflügelbrühe darunter gegossen und eine Butter-Sauce extra beigegeben.

937. Indianbrüste mit braunem Ragout. Filets de dindon à la financière.



Ein schöner, noch junger Indian wird, nachdem er sehr rein geputzt, flammirt und dressirt ist, über der ganzen Brust fein gespickt und eine Stunde vor dem Anrichten im vollsten Safte am Spieße gebraten. Beim Anrichten selbst wird ein Ragout à la financière erhaben in einer schön bordirten Schüssel angerichtet, der Indian vom Spieß genommen, die Brüste in ihrer ganzen Größe behutsam ausgelöst, schön glacirt und über das Ragout gelegt. Ferner erscheinen die auf diese Weise bereiteten Indianbrüste noch auf folgende Art.

938. Indianbrüste mit einem Ragout Montglas. Filets de dindon à la Montglas.

939. Indianbrüste mit einem Ragout Chipolata. Filets de dindon à la Chipolata.

940. Indianbrüste mit einem Püree von Krammetsvögeln. Filets de dindon à la purée de grives.

941. Indianbrüste mit kleinen Gemüsen. Filets de dindon à la jardinière ou à la Macédoine.

Die kleinen Ragout 938, 939 und 941 sind im Abschnitt 7, das Püree von Krammetsvögeln im Abschnitt 4 genau angegeben, die Bereitung der Indianbrüste bleibt stets dieselbe.

942. Indian-Schlegel auf dem Roste. Cuisses de dindon grillées.

Die von den vorhergehenden Gerichten in Rest gebliebenen Indianschlegel werden leicht eingeschnitten, mit Pfeffer und Salz bestäubt, in zerlassene Butter getaucht, langsam auf dem Rost gebraten und entweder mit einer mit Zitronensaft angenehm gesäuerten, kräftigen Jüs, wie auch mit einer Pfeffer-Sauce oder mit einer Sauce Robert gegeben.

943. Indianbrüste mit Trüffeln gespickt. Filets de dindon à la Saint-Cloud.

Die Brust eines dressirten, recht schönen jungen Indians wird mit nagelförmig, halb Fingerdicken und Zoll langen Stückchen aus vorher gekochten, recht schwarzen Trüffeln gleichförmig gespickt, so zwar, daß diese etwas vorstehen, der Indian gut mit Speckplatten überbunden und in einer guten, weißen Braise auf Kohlenfeuer sehr langsam weich gesotten. Beim Anrichten wird der Indian ausgehoben, die Brüste sorgfältig, daß sie schön ganz bleiben, ausgelöst, die Haut davon, daß die Trüffeln nicht herausfallen, langsam abgezogen, sodann mit Geflügel-Glace schön glacirt und über ein recht gut mit Sauce suprême bereitetes Trüffel-Ragout angerichtet.

944. Indianbrüste mit einem Ragout Toulouse. Filets de dindon à la Toulouse.

Der Indian wird, dem vorhergehenden gleich, in der Braise gesotten, jedoch ohne daß derselbe mit Trüffeln gespickt wurde. Beim Anrichten werden die Brüste aus dem Indian gelöst, sauber zugeschnitten und über ein recht gut bereitetes Ragout à la Toulouse (s. Abschn. 7) angerichtet.

945. Indianbrüste mit Krebs-Ragout. Filets de dindon à la Cardinal.

Die Indianbrüste werden, den vorhergehenden gleich, aus dem braisirten Indian gelöst und über nachstehendes Krebs-Salpikon angerichtet. Fünfzig Stück Krebse werden abgekocht, die Schweifchen ausgebrochen, zugeputzt und zugedeckt bei Seite gestellt. Aus den Schalen wird eine Krebsbutter recht hochroth bereitet und hievon mit zwei Kochlöffeln voll Mehl, einer Maß süßem Rahm und Geflügel-Essenz eine gute, dickfließende Krebs-Sauce bereitet, welche im genauen Volumen zu den Krebsschweifchen gegossen, so daß man

hievon ein gutes Krebs=Ragout erhält, welches als Unterlage zu den oben bezeichneten Indianbrüsten dient.

946. Pain von Indian mit weißem Ragout.
Pain de dindon au ragoût mêlé.

Hiezu kann auch ein Indian verwendet werden, der schon über ein Jahr alt, folglich sich für vorhergehende Ragouts wie auch für Braten nicht mehr eignet. Aus demselben werden, nachdem er in der Braise weich gekocht (welches gewöhnlich einen Tag vorher geschieht) und darin kalt geworden ist, die Brüste ausgelöst, die Haut davon abgezogen und ganz fein auf dem Schneidebrett zu einem Hachis geschnitten, welches sodann mit einigen abgekochten Mandeln zart gestoßen und zugedeckt bei Seite gestellt wird. Die Braise, worin der Indian abgekocht wurde, wird erwärmt, durch ein Haarsieb geseiht, sehr rein entfettet und dann nochmals durch eine Serviette passirt. Hierauf läßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt vier Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dies einige Minuten auf schwachem Feuer, rührt dann zwei Maß vorher abgekochten, guten süßen Rahm wie auch die Essenz von dem Indian nach und nach hinzu und rührt dieß auf dem Windofen unter anhaltendem festen Rühren zu einer dickfließenden, gut ausgekochten Sauce ab. Das fein geschnittene Indianfleisch wird mit der Sauce in dem Reibstein gut verrieben, das Gelbe von zwölf Eiern dazu geschlagen, die Masse gehörig gesalzen und sodann durch ein Haartuch gestrichen. Eine Cylinder=Form wird mit klarer frischer Butter ausgestrichen, auf den Boden ein Papier eingelegt, dieses wieder mit Butter bestrichen und auf diesem, wie auch an der Seite der Form, eine schöne Garnitur von schwarzen Trüffeln und gekochter Ochsenzunge eingelegt. Die Masse wird, daß sich das Eingelegte nicht verschiebt, behutsam eingefüllt und eine Stunde vor dem Anrichten sehr langsam im Dunste, welches mit Aufmerksamkeit geschehen muß, gekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird das Pain auf eine flache Schüssel gestürzt und in die Mitte ein Kleinragout von Trüffeln, Hahnenkämmen, Hahnennierchen mit einer Sauce suprême zubereitet, gefüllt.

Ferner kann dieses Pain von Indian, nachdem es gestürzt ist, auch mit einer Sauce suprême, mit einer schönen, rothen Krebs=Sauce wie auch mit einer Trüffel=Sauce übergossen werden, wo natürlich die Verzierungen und das Kleinragout weggelassen werden.

947. Hachis von Indian mit Eiern. Hachis de dinde aux oeufs.

Von dem am Spieß gebratenen, kalt gewordenen Indian wird das weiße Fleisch abgelöst und ganz fein geschnitten. Ferner werden zwei Quart weiße Sauce mit einer halben Maß gutem, süßen Rahm und der aus den Abgängen gezogenen, rein entfetteten Essenz eine dickfließende Sauce eingekocht, welche mit dem fein geschnittenen Fleisch gut heiß verrührt, gehörig gesalzen, erhaben angerichtet, mit poschirten Eiern bekränzt und heiß zu Tisch gegeben wird.

948. Blankette von Indian. Blanquette de dindon.

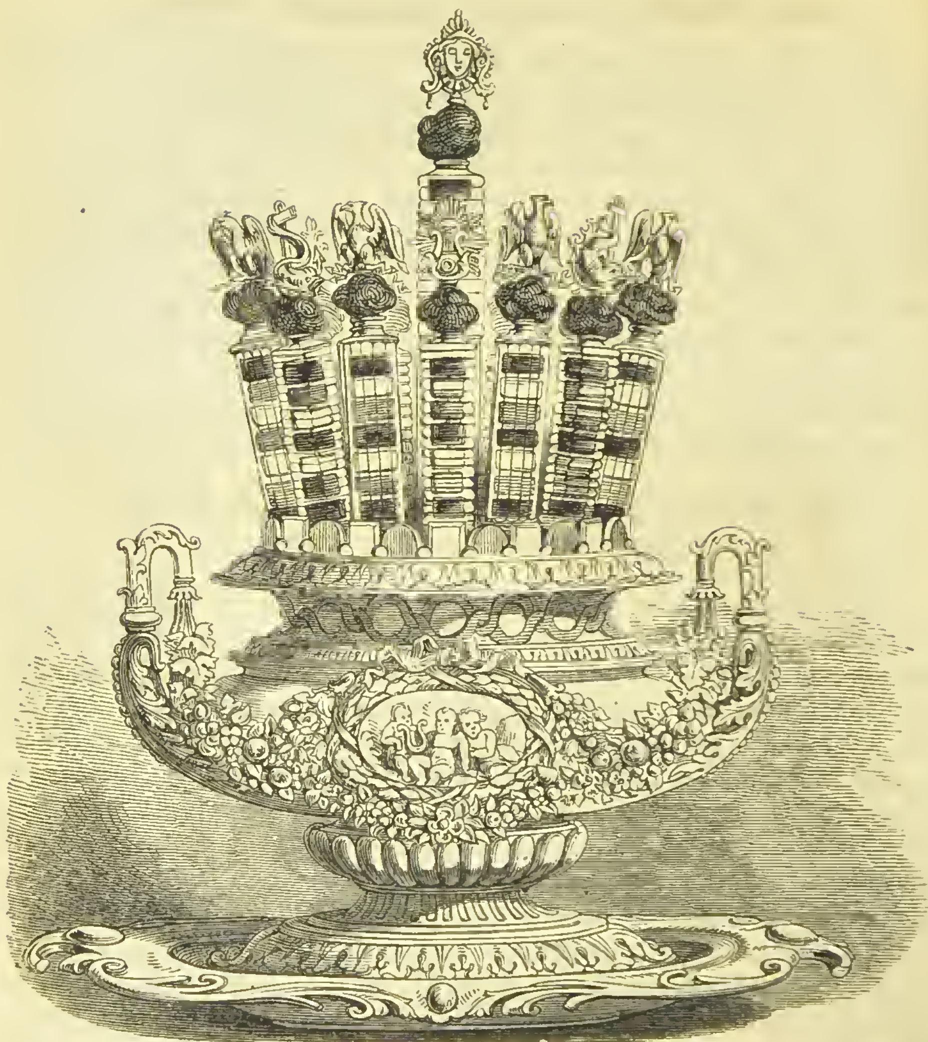
Alle unter diesem Namen bezeichneten Gerichte bestehen aus am Spieß gebratenem Fleisch oder Geflügel, welches nach dem Erkalten ausgelöst, die Haut davon abgezogen und feinblätterig geschnitten wird. In der Regel werden hiezu nur die unberührten Reste des von der Tafel übrig gebliebenen Indian-Bratens verwendet, wovon jedoch nur das weiße Fleisch genommen werden darf. Dieses wird von aller Haut befreit, blätterig geschnitten und nebst einem Theil in Butter eingeschmolzenen ebenso geschnittenen Champignons untermengt, mit legirter, kräftiger Sauce begossen, mit etwas Zitronensaft und Glace im Geschmack gehoben, durcheinander geschwungen und auf einer tiefen Schüssel mit Butterteigschnitten (Fleurons) bekränzt oder in einem Reisstreif (bordure de riz), auch in einer Butterteig-Pastete (vol au vent), wie auch in Muscheln (Capisantis) erhaben angerichtet.

949. Silberspießchen von Indianbrüstchen mit Trüffeln. Attellettes de dindon aux truffes.

Von einem am Spieß gebratenen Indian werden die Brüste ausgelöst und von diesem Zollgroße, viereckige Stückchen geschnitten. Ferner werden sechs bis acht Stück große Trüffeln in Champagner-Wein gekocht, diese blätterig und ebenso viereckig geschnitten. Ferner wird eine Sauce aux attellettes, wozu die Trüffel-Essenz verwendet wird, bereitet. Es wird nun an Silberspießchen ein Stückchen Indianfleisch dann ein Stückchen Trüffeln gesteckt und so fortgefahren bis jedes Spießchen zwei Zolllang geworden ist, sie werden dann von allen Seiten mit der Sauce glatt bestrichen, mit fein geriebenem Mundbrode von allen Seiten bestreut und in zerlassene, frische Butter getaucht und nochmals mit Brod besät. Wenn die nöthige Anzahl solcher Spießchen vollendet sind, werden sie von allen Seiten leicht glatt gedrückt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten bei schwacher Gluth auf einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf dem Rost auf allen vier Seiten schön lichtbraun gebraten und so vom Roste auf eine schön zusammengelegte Serviette angerichtet.

950. Indianbrüstchen an Silberspießchen mit Fleischsulz. Attellettes de dindon en aspic.

Hiezu hat man von weißem Blech drei Zoll lange und ein und einen halben Zoll tiefe, gezackte, viereckige Förmchen, welche unten und oben bis zur Hälfte einen Einschnitt haben, in welchen die Silberspießchen gelegt werden können. Nachdem abwechselnd ein Indianstückchen dann ein Trüffelblättchen, sodann ein ebenso geschnittenes Blättchen von gekochter, recht rother Pöckelzunge bis zu der gehörigen Länge gesteckt sind, werden die Spießchen in den Einschnitt der Förmchen eingelegt, die Oeffnung mit Butter bestrichen, dann über gestampftes Eis gestellt und sodann mit recht klarer kräftiger Aspik gefüllt und stocken gelassen. Beim Anrichten werden die



Förmchen in's lauwarme Wasser getaucht und recht schön auf eine Schüssel, die vorher mit Aspik bis zum ersten Rande angefüllt und wieder gestockt ist, angerichtet.

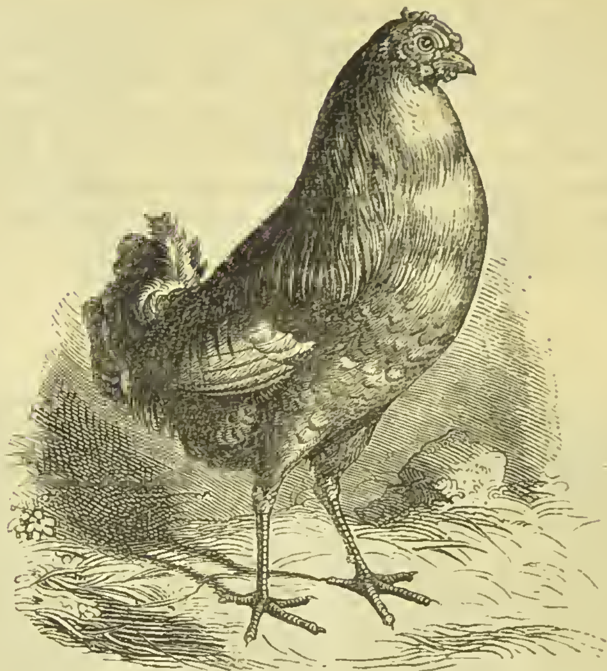
951. Indianflügel mit gemischtem Ragout.
Ailerons de dindon en ragout mêlé.

Diese Gerichte können nur gegeben werden, wenn mehrere Indiane auf einmal gebraucht und die Flügel abgehauen werden können.

Nachdem fünfzehn solcher Flügel rein geputzt sind, werden die Knochen bis zum ersten Gelenke ausgebrochen, dann blanchirt und in einer Braise weich gekocht. Ferner werden drei Paar Kalbsmilchner schön weiß gewässert, blanschirt, in frischem Wasser abgekühlt, hievon gleich große Stücke geschnitten und in Butter, Zitronensaft und Salz weich gedünstet; ebenso werden die Lebern von den Indianen blanschirt, in frischem Wasser abgekühlt und

hievon ebensolche Stückchen geschnitten. Champignons werden nach der Regel mit Butter und Zitronensaft eingedämpft, wie auch ungefähr zwölf bis fünfzehn Geflügelnocken dressirt und blanschirt. Diese Ingredienzen werden auf ein Tuch zum Entfetten gelegt und dann mit der nöthigen sehr gut bereiteten Sauce fricassée in einer Casserolle übergossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Indianflügel aus der Braise auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, das Ragout kochendheiß gemacht, in eine Ragout-Schale oder auch in eine Butterteigkruste angerichtet und die Indianflügel dazwischen und darüber angerichtet.





33. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Vom Kapaun, von der Poularde und von dem jungen Huhn.
Du Chapon, de la Poularde et du Poulet.

Obgleich die Consumtion der Kapaunen und Poularden, deren Fleisch durch das Verschneiden veredelt wird, nicht für jede Haushaltung passend sein dürfte, so ist doch vorauszusetzen, daß es jeder ländlichen Wirthschaft vortheilhaft sein müßte, die Zahl derselben zu vermehren. Ein junger Hahn oder Huhn wird meistens für einen Drittelsgulden verkauft, während ein Kapaun mit einem Thaler bezahlt wird. Zudem ist die Zeit zwischen dem Verkaufe der Hühner und Kapaunen so kurz, daß eine nachtheilige Vergleichung zwischen dem Preise und den Kosten der längeren Fütterung nicht zu fürchten wäre. Zu wünschen wäre demnach, daß nicht eine so beträchtliche Menge junger Hähne und Hühner, welche meistens noch nicht die Hälfte ihrer gewöhnlichen Größe erreicht haben, schon in den ersten Sommermonaten verzehrt würde, oder daß doch mehrere davon verschnitten und für den Winter aufgezogen werden möchten. Dieß würde dem Verkäufer wie dem Käufer Vortheil bringen und die Totalsumme der Lebensmittel für den Winter unbezweifelt vermehren. Ein Kapaun oder Poularde ist zwar im Allgemeinen im ersten Jahre am anwendbarsten und wohlschmeckendsten; allein wenn beide gut gemästet sind, gewähren sie auch noch im zweiten Jahre manche nährende gesunde Speise und zur Bereitung guter Suppen sind sie eigentlich erst dann recht anwendbar. Von vorzüglicher Güte sind die Ka-

pannen und die Poularden, die man aus Mans bezieht, wie auch die Kapaunen aus Steyermark.

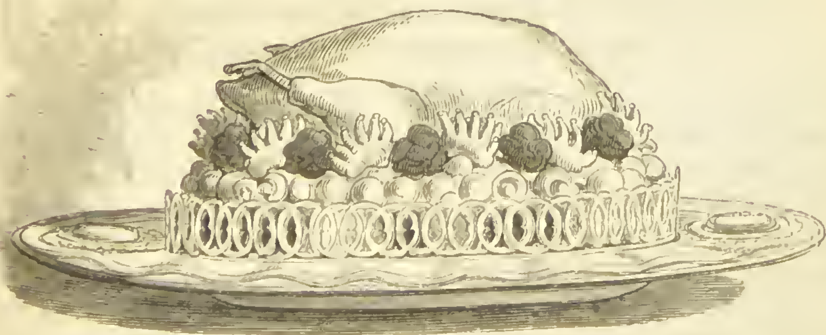
952. Gebratener Kapaun. Chapon rôti.

Der gut gemästete, völlig ausgewachsene noch junge Kapaun wird, nachdem er schon mehrere Tage zuvor geschlachtet wurde, rein flammirt, nochmals rein nachgeputzt, sodann ausgenommen, schnell gewaschen, von innen gut eingesalzen, für Braten dressirt, eine Speckbarde über die ganze Brust gebunden, an den Bratspieß gesteckt und drei Viertelstunden vor dem Anrichten bei hellem Feuer in seinem vollsten Safte lichtbraun gebraten, wo jedoch derselbe fünf Minuten, ehe er vom Spieß genommen, auch von außen gesalzen werden muß. Beim Anrichten wird derselbe über ein Beet Brunnenkresse mit gutem Essig und wenig Salz angemacht, gelegt. Eine gute Jüs kann extra beigegeben werden. Ich kann nicht unterlassen, nachträglich noch zu bemerken, daß man bei allem zahmen und ganz besonders aber bei dem Wildgeflügel sehr darauf zu achten hat, dieses nicht zu lange im Wasser zu lassen und von der irrigen Meinung in Hinsicht der Auswässerung abzustehen. Denn es ist etwas ganz anderes ein Stück Fleisch oder Geflügel gehörig abwaschen und überhaupt mit vollkommener Reinlichkeit behandeln — was doch eigentlich diese Wässerung bezwecken soll, als es stundenlang, wie ich schon gesehen habe, in's Wasser legen und dadurch aller aufgelösten Säfte berauben. Es kann in der That nichts sicherer von der Unbekanntschaft mit der Natur des Fleisches aller Art zeugen, als jene Verfahrungsweise, nach welcher es Viele mehrere Stunden vor der Zubereitung in's Wasser zu legen gewohnt sind.

953. Kapaun in der Braise. Chapon braisé.

Der gut gereinigte Kapaun erhält die Dampfdressur, wird dann auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, mit einer Speckscheibe überbunden, in eine Braise eingerichtet (s. Abschn. 3) und auf Kohlenfeuer sehr langsam weich gekocht.

954. Kapaun mit einem Ragout Toulouse. Chapon à la Toulouse.



Man bereitet den Kapaun auf die vorhergehende Art, und er wird sodann über ein Ragout à la Toulouse (s. Abschn. 7) sauber angerichtet.

955. Kapaun mit Reis auf italienische Art. Chapon au riz à l'Italienne.

Ein halbes Pfund Karolinen=Reis wird mehrmals lauwarm gewaschen, dann in eine Casserolle gethan, eine Zwiebel, in die man eine Gewürznelke eingedrückt hat, nebst dem nöthigen Salze dazu gethan, mit guter Geflügel=braise fingerdick übergossen und auf Kohlenfeuer sehr langsam und gut verschlossen gedünstet, so zwar, daß derselbe weich und die Körnchen ganz geblieben sind. Der Kapaun wird, dem vorhergehenden gleich, in der Braise treffend weich gekocht, aufdressirt, die Hälfte von dem Reis auf einer Schüssel angerichtet, der Kapaun darübergelegt, mit der zweiten Hälfte des Reis überdeckt, etwas Geflügelbraise, worin der Kapaun gesotten wurde, darüber gegossen und mit geriebenem Parmesankäse, welchen man auf eine Assiette gibt, zusammen servirt. Der Reis muß recht körnig, sehr weiß und dabei gut assaisonirt von einem kräftigen Geschmacke sein.

956. Kapaun mit Estragon=Sauce. Chapon à l'Estragon.

Der Kapaun wird ebenfalls in der Braise gesotten, beim Anrichten rein entfettet, auf einer tiefen Schüssel angerichtet, mit etwas Estragon=Jüs übergossen und die übrige Sauce in einer Saucière extra beigegeben. (Siehe Estragon=Sauce 2. Abschn., 2. Abtheilung).

Der Kapaun wird auch mit nachstehender Estragon=Sauce gegeben. Der in der Braise weich gekochte Kapaun wird in eine andere Casserolle gelegt, die Braise durch ein Haarsieb geseiht, sehr rein entfettet, über den Kapaun gethan und nochmals durch eine Serviette geseiht. Sodann läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß einige Minuten, füllt es mit der Geflügel=Essenz auf und rührt dieß über dem Feuer zu einer bündigen, weißen Sauce, legirt dieselbe mit dem Gelben von vier Eiern und passirt sie, nachdem sie gehörig gesalzen und mit dem Safte einer halben Zitrone angenehm gesäuert ist, durch ein Haartuch in eine Saucen=Casserolle und giebt die blanschirten Estragon=Blättchen dazu.

957. Kapaun mit Nudeln auf deutsche bürgerliche Art. Chapon aux nouilles à l'Allemande.

Der Kapaun wird ebenfalls in der Braise weich gekocht. Ferner werden von zwei ganzen und dem Gelben von zwei Eiern mit dem nöthigen Mehl Nudeln gemacht, diese etwas gröber geschnitten, in gesalzenem Wasser abgekocht, in einen Durchschlag gegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und nachdem sie gut abgetropft sind, in einem Viertelpfund heiß gemachter, sehr frischer Butter über dem Feuer, bis sie wieder heiß geworden sind, geschwungen. Sie werden gehörig gesalzen, ganz heiß auf einer Schüssel angerichtet, der Kapaun darüber gelegt und dieser mit einigen Anrichtlöffeln voll Sauce fricassée übergossen.

958. Kapaun mit einem Ragout Chipolata. Chapon à la Chipolata.



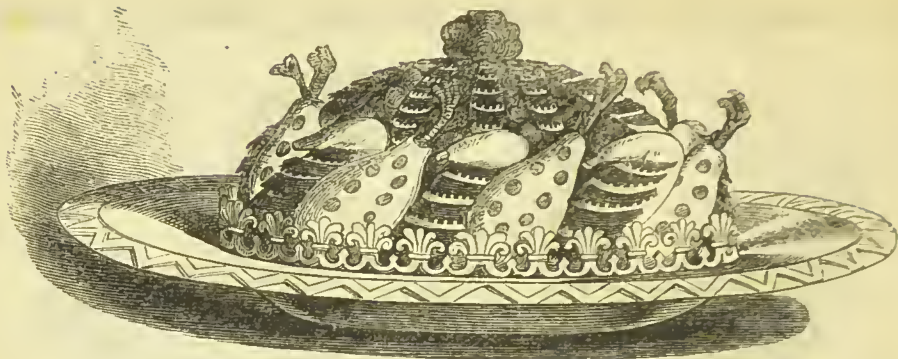
Der gut gefütterte, fette Kapaun wird für Entrée dressirt, die Brust schön gespickt, an den Spieß gesteckt und lichtbraun eine halbe Stunde im vollsten Safte gebraten. Ebenso wird ein Ragout à la Chipolata bereitet (s. Abschn. 7.) Dieses wird ganz heiß in einer schön bordirten, tiefen Schüssel angerichtet, der Kapaun gehörig gesalzen, vom Spieß genommen, aufdressirt, schön glacirt, über das Ragout gelegt und sogleich zur Tafel gegeben.

959. Kapaun über einem Ragout Financier. Chapon à la financière.

Der Kapaun wird, nachdem er gut gereinigt ist, für Entrée dressirt, die ganze Brust fein gespickt, in eine passende, mit Speckscheiben belegte Casserolle gelegt, gesalzen, mit guter Geflügelbraise bis zur Hälfte begossen und so auf Kohlenfeuer langsam weich gedünstet, wo man von Zeit zu Zeit die Gluth auf dem Deckel gut unterhalten muß, damit das Gespickte eine lichtgelbe und durch öfteres Begießen eine glänzende Farbe erhält. Unter dieser Zeit wird eine tiefe Schüssel zierlich mit einer Teig- oder Brod-Bordure eingefaßt, das Ragout à la financière (s. Abschn. 7) heiß angerichtet und der weich gedämpfte, schön glacirte Kapaun ganz oder sauber verschnitten, darüber gelegt und sogleich zu Tisch gegeben.

960. Bigarrüre von Kapaun. Chapon en bigarrure.

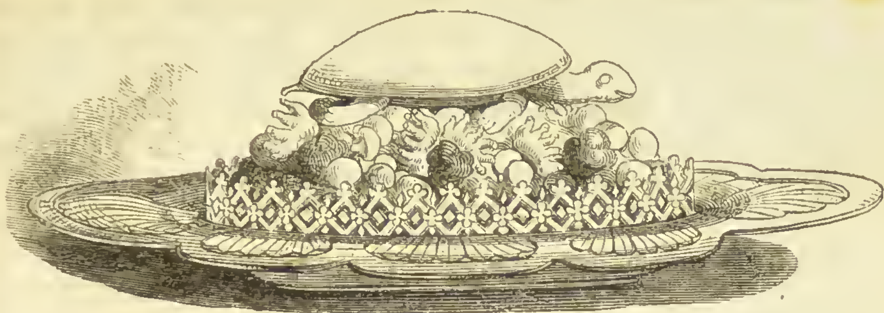
Nachdem zwei schöne Kapaunen oder Poularden leicht flammirt sind, werden sie rein ausgenommen, die Haut über der ganzen Brust in der Mitte der Länge nach aufgeschnitten, die Brüste mit den eingebogenen Flügeln sauber ausgeschnitten, die filets mignons von den großen abgelöst, nach der Regel mit Trüffeln fein bigarrirt, ganz wenig gesalzen und in klare frische Butter eingerichtet. Die vier großen Brüste werden fein gespickt, gesalzen und mit Speckscheiben in eine flache Casserolle eingerichtet bei Seite gestellt. Die Schlegel werden von jeder Seite sammt aller Haut abgelöst, alle Knochen ausgebrochen, die Füße halb abgehauen und mit den abgestutzten Klauen wieder unten eingesteckt, so zwar, daß nur die Klaue hervorsteht; sie werden von innen gesalzen, mit Geflügel-Farce, unter welche man drei fein hachirte



Trüffeln gemengt hat, gefüllt, die Haut rund herum mit Nadel und Faden aufgefaßt, zugezogen und so den Schlegeln eine runde, flache Form gegeben. Sie werden sodann in einer mit Speckscheibchen belegten plat à sauté eingerichtet, so zwar, daß die Klauen in der Mitte sind, die Geflügelkeulen werden auch oben mit Speckscheiben bedeckt, mit einem flachen, passenden Casserolle-Deckel zugedeckt, mit einem Gewichtstein beschwert und so eine Viertelstunde auf Kohlenfeuer gedünstet. Nach dieser Zeit werden die Keulen steif geworden sein, sie werden sodann ausgehoben, wiederholt zwischen zwei Deckeln beschwert und kalt gestellt. Wenn sie ganz kalt geworden sind, werden sie mit vorher abgekochten, nagelförmig geschnittenen Trüffeln, jede Keule mit ungefähr sechs Stück durchspickt, so zwar, daß die Trüffeln etwas vorstehen. Sie werden wieder in derselben plat à sauté geordnet, mit etwas Braise begossen und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer vollends weich gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten oder auch eine Stunde, je nachdem die Kapaunen jung sind, werden auch die Brüste gar gemacht. Beim Anrichten werden die Keulen zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, der Faden ausgezogen, über ein recht kräftig bereitetes Trüffel-Ragout mit den Brüstchen sauber angerichtet, die filets mignons in die Mitte geordnet und nachdem das Ganze mehrmals schön glacirt ist, wird dieses köstliche Kapaunen-Ragout sogleich zur Tafel gegeben.

961. Kapaun auf Schildkröten-Art. Chapon à la tortue.

Der völlig ausgewachsene noch junge Kapaun wird, nachdem er rein flammirt und geputzt ist, ganz ausgebrochen und auf nachstehende Weise gefüllt. Zwei Paar schöne Kalbsmilchner, fünfzig Krebsschweifchen, dreißig Champignons und ein halbes Pfund Trüffeln, wird jedes für sich zubereitet, und hievon mit zwei Quart dickfließender und mit einem Quart guter Geflügelessenz eingekochter sauce suprême ein recht kräftiges mit etwas Cayenne-Pfeffer gewürztes Kleinragout bereitet, welches nach dem völligen Erkalten in der Art in den Kapaun gefüllt wird, daß die fleischigen Theile nach außen kommen. Vier abgestutzte Klauen werden, nachdem derselbe von allen Seiten gut zugenäht ist, als Füße eingesteckt. Die Filets werden über der Oberfläche fein gespickt, sodann wird der Kapaun von allen Seiten gesalzen, in

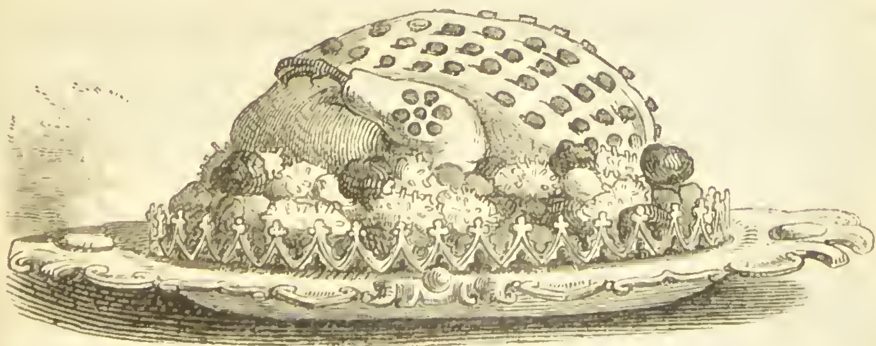


eine passende Casserolle mit Speckscheiben eingerichtet, mit den nöthigen Kräutern belegt, mit etwas Geflügelbraise und einer halben Bouteille weißen Wein angenäßt und so auf Kohlenfeuer sehr langsam weich gekocht. Vor dem Anrichten wird der Kapaun ausgehoben, einige Minuten in eine heiße Bratröhre gestellt, damit sich der Speck leicht färbt und die ganze Oberfläche schön glaeirt werden kann. Sodann wird der Faden ausgezogen, der Kapaun auf eine bordirte Schüssel gelegt, mit gespickten Kalbsbriesen, Artischockenböden und Trüffeln bekränzt, von Geflügel-Farce ein Schildkrötenähnlicher Kopf gebildet, dieser langsam abgekocht, an den Kapaun angesetzt, etwas Demi-Glace darunter gegossen und sogleich zur Tafel gegeben. Eine in bester Eigenschaft bereitete, recht kräftige Sauce tortue, welche mit Madeira-See, Glace und Cayenne-Pfeffer bis zum kräftigsten im Geschmacke gehoben ist, wird extra in einer Saucière beigegeben.

962. Galantine von Kapaun. Chapon en Galantine.

Hier weise ich auf den vorhergehenden Abschnitt, Galantine von Indian zurück.

963. Kapaun nach St. Cloud-Art. Chapon à la St. Cloud.



Der schöne, fette Kapaun wird sorgfältig gereinigt, für Entrée dressirt; wo man darauf zu sehen hat, daß die Brust gut hervortritt. Derselbe wird in einer guten Geflügelbraise halb weich gekocht, dann auf ein Tuch ausgehoben, die schöne, weiße Brust mit nagelförmig geschnittenen Trüffeln, daß diese etwas vorstehen, sauber und symetrisch gespickt, sodann wieder in eine

andere passende Casserolle gethan, die Braise darüber geseiht, gut zugedeckt und so auf Kohlenfeuer vollends weich gekocht. Beim Anrichten wird der Kapaun auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aufdressirt, auf eine geschmackvoll bordirte Schüssel angerichtet, mit gespickten und glacirten Kalbsbrieschen, rund geschälten Trüffeln und Geflügelklößchen bekränzt, das Ganze nochmals sehr schön glacirt, etwas Jüs darunter gegossen und zur Tafel gegeben. Eine recht kräftig bereitete Trüffel=Sauce wird extra beigegeben.

964. Kapaun nach Singarat=Art. Chapon à la Singarat.

Der Kapaun wird, wie der vorhergehende, dressirt. Sobann werden aus dem schönsten rothen Theile einer gekochten, gepöckelten Ochsenzunge Zolllange, Federkieldicke Stückchen geschnitten, wie auch ebenso geschnittener weißer Luftspeck; dieses wird zusammen auf einen Teller gethan, mit etwas feinen Kräutern bestäubt, gut durcheinander gemacht, und der Kapaun über der ganzen Brust wie auch über den Schlegeln gut gespickt, sodann mit Speckscheiben überbunden, in eine passende Casserolle gethan, mit einem Stück rohen Schinken, einigen Kalbfleischschnitten, gelben Rüben, Zwiebeln, zwei Gewürznelken, einem Lorbeerblatt, einem Bouquet Petersilie belegt, mit dem Safte einer Zitrone beträufelt, gesalzen, mit einem Papier überdeckt, etwas Geflügelbraise darüber gegossen, mit dem Deckel gut zugedeckt und so auf Kohlenfeuer sehr langsam weich gedünstet. Währenddem wird der dritte Theil der Ochsenzunge fein geschnitten, sodann mit einem eigroßen Stück frischer Butter und dem Gelben von zwei hartgekochten Eiern fein gestoßen, dann in eine Casserolle gethan, mit etwas Sauce veloutée gut verrührt, sodann durch ein Haartuch gestrichen, mit dem nöthigen Salz und etwas Glace über dem Feuer heiß gerührt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird der Kapaun ausgehoben, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aufdressirt, auf eine Schüssel gelegt und die heiße Sauce darunter gegossen.

965. Gefüllter Kapaun mit Trüffeln. Chapon farci aux truffes.

Die Bereitungsart dieser ausgezeichneten Speise findet man im vorhergehenden Abschnitt, Indian mit Trüffeln gefüllt. Nur ist zu bemerken, daß hinsichtlich des Bedarfes nur die Hälfte der Ingredienzen genommen werden darf.

966. Kapaun à la Chivry. Chapon à la Chivry.

Der gut gereinigte, schön dressirte Kapaun wird in der Braise langsam weich gesotten. Ferner werden aus kleinen weißen Zwiebeln Ringchen geschnitten, in gesalzenem Wasser einmal aufgekocht, mit frischem Wasser abgekühlt, auf ein Tuch ausgebreitet, dann mit gehackter recht grün abgekochter Petersilie, unter welche etwas Salz und Butter gemengt wurde, gefüllt. Beim Anrichten wird der Kapaun aufdressirt, rein entfettet, auf einer Schüssel angerichtet, mit den Zwiebelringchen überlegt, etwas Consommé darunter gegossen und zu Tisch gegeben.

967. Kapaun auf römische Art. Chapon à la Romaine.

Ein schöner, fetter Kapaun wird gut gereinigt, ausgenommen, für Entrée dressirt, mit Speckscheiben überbunden und sehr langsam in der Braise weich gekocht. Unterdessen wird nachstehende Sauce bereitet. Es werden ungefähr zwei Quart weiße Sauce mit einem Quart Geflügelessenz und einer halben Maß vorher abgekochten, guten süßen Rahms über dem hellbrennenden Windofen bei beständigem Rühren dickfließend eingekocht; diese béchamel grasse wird mit vier Loth mit Milch fein geriebenen Mandeln und einer halben Stange geriebenem und dann ganz fein geschnittenen Meerrettig gut verrührt, zusammen einmal aufgekocht, durch ein Haartuch gestrichen, die Sauce in eine passende Casserolle gethan, mit dem nöthigen Salz und einem Kaffeelöffel voll Zucker angenehm nüancirt, oben mit etwas Glace übergossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird der Kapaun ausgehoben, aufdressirt, rein entfettet, auf eine tiefe, runde Schüssel angerichtet und die kochendheiße Sauce à la Romaine darüber gegossen.

968. Gefüllter Kapaun à la Régence. Chapon à la régence.

Der gut gefütterte, zarte, beinahe völlig ausgewachsene Kapaun wird leicht flammirt, nochmals nachgeputzt, die Klauen an den Füßen zur Hälfte abgehauen, diese abgezogen, sodann die Rückhaut aufgeschnitten und das ganze Brustbein sammt dem Gerippe, ohne die äußere Haut zu verletzen, ausgelöst (die Flügel können daran bleiben), der Kapaun selbst von innen gesalzen und sodann mit einer sehr kräftigen, dick in der Sauce gehaltenen Geflügel-Blanquette gefüllt. Die Rückhaut wird dann wieder gut zusammengenäht, die Flügel eingebogen und der Kapaun für Entrée dressirt, so daß derselbe seine Gestalt wieder erhält. Die Brust von dem Kapaun wird ganz schön gespickt, sodann gesalzen, in eine passende Casserolle mit Speckscheiben und Butter eingerichtet, mit Zwiebeln, gelben Rüben und Lorbeerblatt gewürzt, mit etwas Geflügelbraise begossen und so auf Kohlenfeuer mit oben angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Beim Anrichten wird der Kapaun auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aufdressirt und über ein recht gut bereitetes Kleinragout, welches aus Kalbsmilchner, Champignons, Hahnenkämmen und Hahnennierchen besteht, angerichtet, der Kapaun schön glacirt und so zu Tisch gegeben.

969. Kapaun mit Austern-Ragout. Chapon aux huîtres.

Der gut gereinigte, für Entrée dressirte Kapaun wird sehr langsam in der Braise weich gekocht. Währenddem werden fünfzig Stück frische Austern aus den Schalen genommen, sammt ihrem eigenen Wasser in eine Casserolle gethan, schnell abgekocht, dann auf ein Sieb gegossen, die Austern rein geputzt und zugedeckt bei Seite gestellt. Das Austernwasser wird mit zwei Quart weißer Coulis, einem Quart Geflügelessenz über dem Windofen schnell bis sich die Sauce dicklichfließend vom Löffel spinnt, eingerührt, dann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit dem nöthigen Safte einer Zitrone,

Salz und einem Stückchen ganz frischer Butter angenehm gewürzt und durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt, die Austern dazu gethan und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird der Kapaun ausgehoben, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aufdressirt, auf eine passende Platte angerichtet und die Austern-Sauce darüber gegossen.

970. Kapaun auf englische Art. Chapon à l'Anglaise.

Der Kapaun, nachdem er gut gereinigt und für Entrée dressirt ist, wird in Papier eingehüllt und eine halbe Stunde vor dem Gebrauche in seinem vollsten Safte am Spieß gebraten. Vor dem Anrichten wird er vom Spieß genommen, aufdressirt, angerichtet und nachstehende englische Bread-Sauce (Brod-Sauce) extra mitservirt:

Von zwei Mundbroden wird die Rinde abgelöst, diese in eine Casserolle gethan und mit Milch, Pfeffer und Salz zu einer dickfließenden Sauce gekocht, vor dem Anrichten wird ein gutes Stück frische Butter dazu gerührt.

971. Geblättertes Kapaunfleisch. Blanquette de chapon.

Zwei Kapaunen werden nach dem Flammiren rein ausgenommen, dann dressirt, mit Speck überbunden, in Papier eingehüllt und im Safte am Spieß gebraten. Nach dem völligen Erkalten werden die Brüste ausgeschnitten, die Haut abgelöst und diese Stücke über den Faden zu Messerrückendünnen Blättchen geschnitten, was man eine Blanquette oder geblättertes, emincirtes Fleisch nennt. Dieses wird in eine angemessene Casserolle gethan und, zugedeckt, zur Seite gestellt. Die Gerippe werden klein zerhackt und eine halbe Stunde mit guter Fleischbrühe ausgekocht, hierauf sehr rein entfettet, durch eine Serviette geseiht und sodann mit zwei Quart weißer Coulis, einer halben Maß guten süßen, vorher abgekochten Rahm über dem Windofen zu einer dicklichfließenden Sauce eingekocht, welche sodann durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt, oben mit etwas Glace übergossen und nebst der Blanquette au bain-marie warm gestellt wird. Beim Anrichten wird die kochendheiße Sauce, welche im Geschmacke nichts zu wünschen übrig läßt, nach dem Volumen des Fleisches darüber gegossen, geschwungen, erhaben in einer gut erwärmten Schüssel angerichtet, mit dem Reste der Sauce maskirt und außen herum mit Butterteigschnitten oder kleinen Croquetten bekränzt.

Um den Geschmack dieser feinen Speise noch zu erhöhen, erscheinen diese Geflügel-Blanquetts noch als:

972. Geblättertes Kapaunenfleisch mit Champignons. Blanquette de chapon aux champignons.

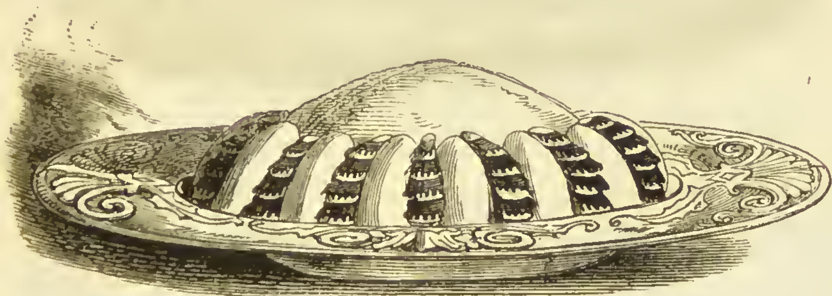
973. Geblättertes Kapaunenfleisch mit Trüffeln. Blanquette de chapon aux truffes.

974. Geblättertes Kapaunenfleisch mit Erbsen. Blanquette de chapon aux petits pois.

975. Hachis von Kapaunen. Hachis de chapon.

Von den am Spieß gebratenen und wieder kalt gewordenen Kapaunen werden die Brüste ausgelöst, die Haut davon abgezogen und die Brüste fein geschnitten. Die Abgänge werden klein zerhackt, mit guter Fleischbrühe ausgekocht, diese durchgeseiht, sehr rein entfettet, mit der nöthigen, weißen Coulis und einer halben Maß abgekochtem Rahm zu einer dickfließenden Sauce eingerührt, gehörig gesalzen, durch ein Haartuch über das Hachis gepreßt, mit diesem in genaue Verbindung gebracht, oben mit etwas Glace übergossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird das Hachis ganz heiß gerührt, erhaben auf einer Schüssel angerichtet und nachdem dasselbe mit Butterteigschnitten bekränzt worden ist, sogleich zu Tisch gegeben.

976. Hachis von Kapaunen à la reine. Hachis de chapon à la reine.

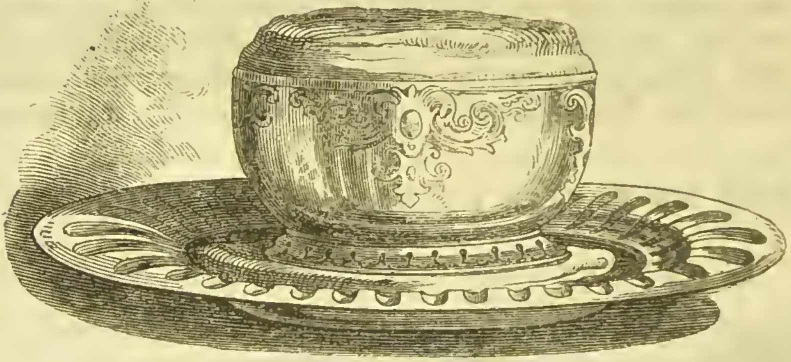


Das Hachis wird, dem vorhergehenden gleich, zubereitet, zwei Theile davon auf eine erwärmte Schüssel angerichtet, außen herum mit kernweich gekochten Eiern (Oeufs mollets) bekränzt und zwischen jedes Ei ein mit recht rother Ochsenzunge bigarrirtes Unterbrüstchen von jungen Hühnern, welche über mit Speckscheiben belegte gelbe Rüben halb rund gebogen, mit Speckscheiben überdeckt, mit Bindfaden überbunden und einige Minuten in die heiße Bratröhre vor dem Anrichten gestellt, damit sie von der Hitze durchdrungen sind, gelegt werden, welches dem Ganzen ein schönes Ansehen gibt. Dieses Hachis wird auch, um das Ansehen noch mehr zu steigern, in schön dressirte Reis-Casserollen oder Butterteigpasteten angerichtet.

977. Auflauf von Kapaunen. Soufflée de chapons.

Das Brustfleisch von zwei recht blaß am Spieß gebratenen Kapaunen wird nach dem Erkalten ausgelöst, von der Haut befreit, sehr fein geschnitten und gestoßen und sodann zugedeckt bei Seite gestellt. Die Abgänge werden gut ausgekocht, durchgeseiht, rein entfettet und mit zwei Quart weißer Coulis und einer halben Maß abgekochtem, guten süßen Rahm dick eingekocht, welches bei beständigem Rühren über dem hellbrennenden Windofen geschehen muß. Wenn dies erreicht ist, wird das Kapaunenfleisch mit der Sauce im Reibstein genau verarbeitet, dann auf dem Feuer wieder heiß

gerührt und durch ein Haartuch gestrichen. Dieses Geflügel-Püree wird in eine Schüssel gethan, mit vier Loth frischer Butter gut schaumig abgerührt, gehörig gesalzen, mit dem festgeschlagenen Schnee von sechs Eiern genau verrührt, in eine Auflauf-Schale gethan und langsam gebacken, welches genau eine halbe Stunde vor der Tafelzeit geschehen muß.



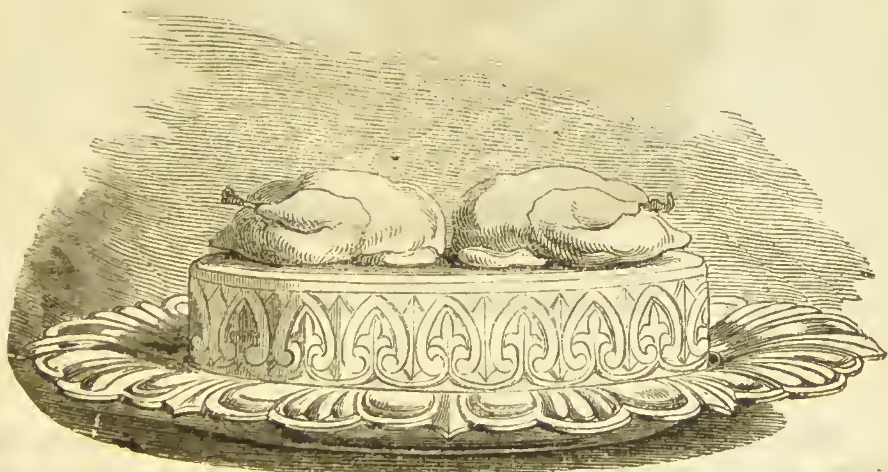
33. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von der Poularde. De la Poularde.

Die Poularde oder das völlig ausgewachsene Huhn, auch Kapphuhn genannt, wird auf gleiche Weise von den jungen Hühnern wie der Kapaun von den jungen Hähnen gezogen. Nach sorgfältiger Pflege und Mästung übertrifft die Poularde an Zartheit noch den Kapaun, indem ihr saftvolles Fleisch nichts zu wünschen übrig läßt.

Was ihre Bereitungsart betrifft, so weise ich auf die vorhergehende Abtheilung zurück, indem Alles, was bei dem Kapaun gesagt wurde, auch für die Poularde gilt.

978. Poularden über einem Reisrand.
Poulardes en bordure de riz à la reine.



Man bereitet von Reis eine schöne Reisbordure, welche man nach obiger Zeichnung dekorirt und im heißen Backofen lichtgelb bäckt, so daß die Zeichnung ganz schön hervortritt. Beim Anrichten wird in die Mitte ein Ragout von Champignons, Geflügelklößchen und Kalbsbriesdchen gefüllt und darüber zwei schöne, in der Braise ganz weiß gekochte Poularden gelegt.



33. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom Huhn. Du Poulet.

Man bedient sich zwar der Benennung Hühner, wenn man im Allgemeinen von diesem Geschlechte redet; allein der große Unterschied zwischen dem Hahn und dem Huhn ist nicht außer Acht zu lassen, weil man beide nicht zu einem Zwecke aufzuziehen pflegt. Die Zucht dieser Thiere beabsichtigt aber vorzüglich und gewöhnlich Hühner, so lange der Kamm sie noch nicht auszeichnet, junge Hühner genannt. Der Eigenthümer sucht sich der Hähne sobald als möglich zu entledigen und daher sollten uns diese eigentlich nur früh zur Speise dienen; wogegen das Huhn wegen der Menge und Unentbehrlichkeit der Eier, welche es uns das ganze Jahr hindurch liefert, erst nach Verlauf mehrerer Jahre dazu angewendet werden müßte. Uebrigens wird wohl unter allen Hausthieren, deren Fleisch uns zur Speise dient, das ganze Jahr hindurch keins in so großer Anzahl geschlachtet, als eben das Huhn und es gewährt uns vom Frühjahr bis zum Spätherbste bei einer gehörigen Fütterung sowohl gute Braten als feine Ragouts. Selbst wenn auf den Tafeln der Reichen Kapaunen und Poularden an ihre Stelle treten, sind sie in großen Haushaltungen wegen angenehmen und allgemein beliebten Bouillons und Suppen, die sie uns liefern, sehr nützlich und gleichsam nothwendig.

979. Gebratenes Huhn. Poulet rôti.

Man nimmt hiezu drei bis vier Monate alt gewordene junge Hühner, welche ein bis zwei Tage vorher geschlachtet, gut gereinigt, über dem Windofen flammirt, rein ausgenommen, von innen gut eingesalzen und für Braten dressirt sind. Sie werden eine halbe Stunde vor dem Anrichten an den Spieß gesteckt, bei sehr oftem Begießen mit frischer Butter und bei hellem Feuer lichtbraun gebraten, dann einige Minuten zuvor auch von außen gesalzen, sodann vom Spieß genommen, auf eine Bratenschüssel angerichtet, etwas Bratenjüs darunter gegossen und zu Tisch gegeben. Sowie man für zwölf Personen zwei schöne Kapaunen oder drei Poularden rechnet, so werden hier vier bis fünf junge Hühner genommen.

980. Gebratenes Huhn auf deutsche Art. Poulet rôti à l'Allemande.

Vier schöne junge Hühner werden nach dem Schlachten sammt dem Kopfe in siedendes Wasser getaucht, gut gereinigt, flammirt, sogleich ausgenommen, innen mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, mit etwas frischer Petersilie, einer kleinen Zwiebel und einem Eigroßen Stücke frischer Butter gefüllt, für Braten dressirt, an die Flügel der gereinigte Magen und die Leber von jedem Huhn gesteckt und so dem vorhergehenden gleich bei hellem Feuer und oftem Begießen eine halbe Stunde gebraten. Fünf bis sechs Minuten vorher werden sie auch von außen gesalzen, dann mit geriebenem Mundbrode bestreut und noch etwas gebraten. Vom Spieße genommen werden sie in ihrem vollsten Safte sogleich aufgetragen. Ein gut bereiteter Kopfsalat mit halb weich gekochten und geschälten Eiern wird gewöhnlich beigegeben.

981. Gedämpftes Huhn. Poulet poêlé, ou poulet braisé.

Vier schöne junge Hühner werden, nachdem sie gehörig gereinigt, flammirt, ausgenommen, rein gewaschen, von innen gesalzen und mit frischer Butter gefüllt sind, schön für Entrée dressirt, dann über der Brust leicht mit Zitronensaft eingerieben, mit einer Speckscheibe überbunden und zusammen in eine passende, gutschließende Casserolle geordnet und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen schneidet man drei Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, eine Porri und etwas Pastinak feinblätterig, gibt ein halbes Pfund fein geschnittenen Speck dazu, röstet dieß zusammen auf dem Feuer leicht ab, gießt eine Maß gute Fleischbrühe dazu, kocht das Ganze eine halbe Stunde gut aus und passirt sodann diese Braise eine halbe Stunde vor dem Anrichten durch ein Haarsieb über die Hühner, welche hierauf zugedeckt auf Kohlenfeuer gedünstet werden. Beim Anrichten werden die Hühner ausgehoben, gut abgetropft, aufdressirt, angerichtet und etwas klare kräftige Jüs darunter gegeben. Die Hühner müssen, wenn sie aus der Braise kommen, aufgelaufen, ganz weiß und ihr Fleisch von angenehm zartem, saftigen Geschmack sein, dagegen die Jüs sich durch eine lichtbraune sehr klare Farbe, kräftigen und mit Zitronensaft angenehm gesäuerten Geschmack auszeichnen.

982. Hühnchen mit Bertram. Poulets à l'estragon.

Die Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden zubereitet und angerichtet. Unter die klare, sehr kräftige Jüs oder warme Aspik kommen beim Anrichten ein Eßlöffel voll in Spitzweck-Form geschnittene, eine Minute im gesalzenen Wasser abgekochte Bertramblättchen.

983. Junge Hühner mit grüner Kräuter-Sauce. Poulets à la ravigote verte chaude.

Vier Hühner werden gut gereinigt, wie die poulets poêlés eingerichtet und gar gemacht. Beim Anrichten werden sie zum Entfetten auf ein Tuch ausgehoben, aufdressirt, angerichtet und mit einer grünen Kräuter-Sauce (s. 2. Abschn., 2. Abth.) übergossen.

984. Junge Hühner mit Austern. Poulets aux huîtres.

Die Hühner werden, wie die vorhergehenden, zubereitet, gar gemacht, angerichtet und mit einer Austern-Sauce (s. 2. Abschn., 2. Abth.) übergossen.

985. Junge Hühner mit Paradies-Aepfel-Sauce. Poulets à la sauce tomate.

Die Hühner werden à la poêle zubereitet, gar gemacht, angerichtet und mit einer Sauce tomate (s. 2. Abschn., 2. Abth.) übergossen.

986. Junge Hühner mit einer Königin-Sauce. Poulets poêlés, sauce à la reine.

Die Hühner werden wie die à la poêle zubereitet und gar gemacht, sehr rein entfettet, angerichtet und mit einer sehr gut bereiteten Sauce à la reine (s. 2. Abschn., 2. Abth.) heiß übergossen.

987. Junge Hühner mit Trüffel-Sauce. Poulets poêlés à la sauce aux truffes.

Die schönen jungen Hühner werden, den vorhergehenden gleich, eingerichtet, gedünstet, zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, angerichtet und mit einer sehr kräftigen Trüffel-Sauce (s. 2. Abschn., 2. Abth.) maskirt.

988. Junge Hühner mit Krebs-Sauce. Poulets à la sauce aux ecrevisses.

Die jungen, gut gereinigten und für Entrée dressirten Hühner werden wie die à la poêle zubereitet und eine halbe Stunde vor dem Anrichten gar gemacht. Beim Anrichten selbst werden sie zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, angerichtet und mit einer gut bereiteten Krebs-Sauce übergossen. (S. 2. Abschn., 2. Abth.)

989. Junge Hühner mit Champignons. Poulets poêlés aux champignons.

Die jungen Hühner werden, den vorhergehenden gleich, zubereitet, angerichtet und mit einer in bester Eigenschaft bereiteten Champignons-Sauce (s. 2. Abschn., 2. Abth.) übergossen.

990. Junge Hühner mit Stachelbeeren. Poulets poêlés aux grosseilles vertes.

Die jungen Hühner unterliegen derselben Zubereitungs-Methode wie die vorhergehenden. Das Stachelbeeren-Ragout wird auf folgende Weise zubereitet.

Eine Maß noch unreife Stachelbeeren werden von den Stielen und den Putzen befreit, jede mit einer Nadel mehrmals durchstochen, gewaschen, und auf ein reines Tuch zum Trocknen gelegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man ein Viertelpfund Zucker mit einem Weinglas voll Wasser aufkochen, thut die Stachelbeeren hinein, deckt sie zu und läßt sie an der Ecke des Windofens, daß sie jedoch nicht kochen, stehen. Sie werden sodann rein abgeschäumt und mit einer Liaison von fünf Eiern legirt, etwas sehr frische Butter und das nöthige Salz dazu gegeben und beim Anrichten über die Hühner gegossen.

991. Junge Hühner mit kleinen Rübchen. Poulets à la Nivernaise.

Die jungen Hühner werden ebenso wie jene à la poêle eingerichtet und gar gemacht. Unterdessen bereitet man folgendes Rüben-Ragout. Sechs Stück schöne, hochrothe gelbe und sechs gute weiße Rüben werden gereinigt, gewaschen und mit einem Ausstechbohrer, der die Form einer Olive hat, ausgebohrt. Diese Rübchen werden sodann, jede Sorte für sich, in eine Casserolle gethan, mit Salz, Zucker und Butter gewürzt, mit etwas weißer Fleischbrühe genäßt und so auf Kohlenfeuer recht langsam weich und kurz gedünstet. Währenddem werden zwei Quart Sauce veloutée mit etwas Geflügel-Essenz und einem Quart süßem, vorher abgekochten Rahm über dem hellbrennenden Windofen schnell, wobei man stets fleißig rühren muß, bis sich die Sauce dickfließend vom Löffel spinnt, eingekocht. Sie wird dann gehörig gesalzen, mit etwas sehr frischer Butter legirt und durch ein Haartuch über die Rübchen gepreßt, oben mit etwas Geflügelessenz, damit sie keine Haut ziehen kann, übergossen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Hühnchen ausgehoben, aufdressirt, schön angerichtet und das kochendheiße Rüben-Ragout à la Nivernaise darüber gegossen.

992. Eingemachte Hühner. Poulets en fricassée.

Drei schöne junge Hühner werden gereinigt, ausgenommen, gewaschen, die Füße eingesteckt, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, einmal aufgekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt. Sodann wird jedes Huhn in fünf Theile getheilt, das heißt die zwei Schlegel, die zwei Flügel und das Bruststückchen werden sodann mit einem Stückchen Butter, Salz, einer kleinen Zwiebel, etwas Petersilie und etwas wenig Zitronenschale auf Kohlenfeuer einige Minuten langsam gedünstet, dann die nöthige weiße Sauce dazu gegossen und auf Kohlenfeuer bis die Hühner weich sind, gekocht. Wenn dieß erreicht ist, wird die Sauce rein entfettet und abgeschäumt, die Stückchen mit der Gabel ausgehoben, die vorstehenden Knochen rein zugestutzt, in eine

andere Casserolle geordnet; die Sauce wird, im Fall sie noch zu dünn sein sollte, über dem Feuer eingekocht, sodann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit dem nöthigen Salz und etwas Zitronensaft im Geschmacke gehoben, durch ein Haartuch über die Hühner gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die Hühner, die Schlegel nach unten, erhaben angerichtet, die Sauce darüber gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

993. Eingemachte Hühner à la Chevalière.
Fricassée de poulets à la Chevalière.

Aus drei schönen, fleischigen, jungen Hühnern werden die Brüstchen sammt den Flügeln ausgelöst, die Haut abgezogen und die Filets oder Brüstchen sehr schön und fein gespickt. Sie werden dann in klare Butter eingerichtet, leicht gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Die Schlegel werden ebenfalls abgelöst, wie die vorhergehenden Hühner eingemacht und au bain-marie warm gestellt. Unterdessen bereitet man ein weißes gemischtes Ragout (ragoût mêlé) (s. Abschn. 7) und stellt es ebenfalls warm. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die gespickten Hühnerbrüstchen gar gemacht und das Gespickte schön glacirt. Die Hühnerschlegel werden in die Mitte einer bordirten Schüssel angerichtet, das bis zum Kochen erwärmte Ragoût mêlé darüber gegeben und zuletzt die gespickten Hühnerbrüstchen, die Spitzen nach innen, in schönster Ordnung darüber gelegt.

994. Eingemachte Hühner auf indische Art.
Fricassée de poulets à l'Indienne.

Drei junge Hühner werden, nachdem sie sorgfältig gereinigt, flammirt, ausgenommen und gewaschen sind, gerade wie die vorhergehenden roh verschnitten und in einer Casserolle mit einem Stück frischer Butter und Salz einige Minuten auf Kohlenfeuer gedünstet, dann mit einem Kaffeelöffel voll indischem Safran und etwas wenig spanischem Pfeffer (piment de Cayenne) gewürzt, zwei Quart weiße Sauce darüber gegossen und zusammen langsam weich gekocht. Die Hühner werden ausgehoben, die Knochen sauber zugestutzt, in eine andere Casserolle geordnet, eine Obertasse voll ganz kleine in Salzwasser weich gekochte Zwiebelchen und ebensoviel Champignons dazu gethan, die Sauce, ohne sie abzufetten, durch ein Sieb darüber gegossen und warm gestellt. Gleichzeitig wird ein halbes Pfund Reis rein gewaschen und mit Salz und leichter Fleischbrühe, daß derselbe ganz bleibt, ungefähr acht bis zehn Minuten gekocht; hierauf wird derselbe abgeseiht, in eine Schüssel gethan, mit indischem Saffran und dem noch nöthigen Salz gewürzt, leicht geschwungen, dann in eine stark mit frischer Butter ausgestrichene Sturz-Casserolle gefüllt, im heißen Ofen gebacken, sodann auf eine Schüssel gestürzt und dem unterdessen angerichteten Fricassée beigegeben.

995. Junge Hühner mit Reis auf italienische Art.
Poulets au riz à l'Italienne.

Die jungen Hühner werden wie jene à la poële zubereitet und weich gedünstet. Unterdessen wird ein halbes Pfund Karolinen-Reis mehrmals im

lauwarmen Wasser gewaschen, abgeseiht, in eine Casserolle gethan, gesalzen, zwei kleine oder eine große Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, dazu gethan, mit fetter Geflügelbrühe, daß diese Fingerdick darüber geht, begossen und eine halbe Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth weich gedünstet, welches mit einiger Vorsicht geschehen muß, damit derselbe weich wird, jedoch ganz bleibt und die Körnchen leicht auseinanderfallen, denn rühren darf man nicht in demselben. Die Hälfte davon wird ganz locker auf eine Schüssel angerichtet, die Hühner aus der Braise gehoben, aufdressirt, darüber gelegt, mit der zweiten Hälfte des Reis gedeckt, etwas gute Geflügelessenz darüber gegossen und zu Tisch gegeben. Fein geriebener Parmesankäse wird extra mitservirt.

996. Hühner mit Reis auf türkische Art. Poulets au Pilau.

Die Brüstchen von sechs jungen, rohen Hühnern werden ausgelöst, die Haut abgezogen und jedes Brüstchen in vier gleiche Theile geschnitten. Drei Viertelpfund Reis wird rein gewaschen, abgeseiht, mit den Hühnerstückchen in eine Casserolle gethan, gehörig gesalzen, mit einem Eßlöffel voll fein geschnittenen und in Butter gelb gerösteten Zwiebeln gewürzt, mit Geflügelbrühe Fingerdick übergossen, auf Kohlenfeuer weich gedünstet, dann erhaben in einer tiefen Schüssel angerichtet.

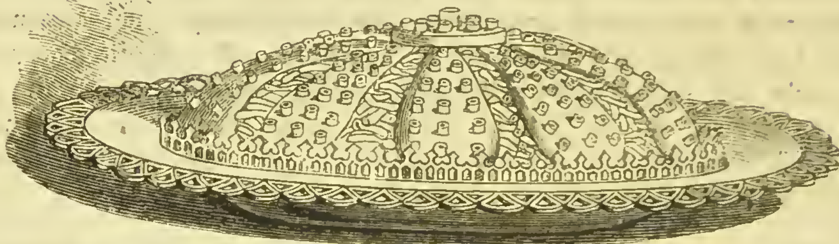
997. Hühnerbrüstchen nach Vopallière. Filets de poulets à la Vopallière.



Für eine Tafel von 12 Converts werden sechs schöne junge Hühner rein ausgenommen, flammirt, die Brüstchen ausgelöst, die Haut davon abgezogen, diese mit recht schwarzen, vorher abgekochten Trüffeln sauber gespickt, sobann gesalzen und in einer plat à sauté mit klarer, frischer Butter eingerichtet und zugedeckt bei Seite gestellt. Von den Hühnerschlegeln wird mit den Trüffel-Abfällen und einer gut bereiteten Sauce suprême ein Hachis bereitet, welches bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt wird. Beim Anrichten wird dies Hachis heiß in einer bordirten Schüssel erhaben angerichtet, die Hühnerbrüstchen über dem brennenden Windofen schnell sautirt, im Kranze darüber angerichtet und nachdem sie schön glacirt und in ihre Mitte ein schön gespicktes, glacirtes Kalbsbrieschen

gelegt wurde, wird diese trefflich schmeckende Speise sogleich zu Tisch gegeben.

998. Hühnerbrüstchen auf Neapolitanische Art. Filets de poulets à la Napolitaine.



Die nöthige Anzahl rein ausgelöster, junger Hühnerbrüstchen werden gesalzen, in klarer Butter schnell sautirt und dann zwischen zwei Deckeln bis zu ihrem völligen Erkalten leicht gepreßt. Unterdessen hat man ein halbes Pfund italienische Maccaroninudeln abgekocht, wie auch von den Hühnerschlegeln eine feine Farce bereitet, mit welcher die Hühnerbrüstchen Messerrückendick von einer Seite überstrichen und mit Viertelszolllangen Maccaroniröhrchen symmetrisch besteckt werden. In die Oeffnung der Röhrchen werden nach deren innerer Größe Trüffeln ausgestochen und eingesetzt. Wenn alle auf diese Weise beendet sind, wird in eine passende plat à sauté gute Geflügel-Braise gegossen, die Hühnerfilets eingelegt, oben mit feinen Speckscheibchen belegt, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die übrigen Maccaroninudeln werden in Zolllange Stückchen geschnitten und in eine Casserolle gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Filets in eine Bratröhre gestellt, die Maccaroninudeln mit einigen Löffeln voll gut bereiteter, kräftiger Sauce tomate über dem Feuer geschwungen, mit geriebenem Parmesankäse untermengt, auf eine bordirte Schüssel recht heiß erhaben angerichtet und nachdem die Brüstchen zum Entfetten auf ein reines Tuch gelegt und schön glacirt wurden, werden sie, die Spitzen nach oben, in schönster Ordnung darüber gelegt und sogleich zu Tisch gegeben.

999. Junge Hühner als Seekrebse. Poulets en homards.

Drei schöne junge Hühner werden leicht flammirt, ausgenommen und sorgfältig ausgebeint. Ferner wird von dem Brustfleische von drei alten Hühnern mit der nöthigen Krebsbutter eine haltbare zarte Farce bereitet, welche mit den klein würfelicht geschnittenen Krebsschweifchen untermengt, in die ausgebeinten Hühner gleichmäßig gefüllt und nachdem man an die vordere Seite des Huhns eine Krebsnase, an die hintere Seite einen Krebsschweif sammt der Schale und da, wo die Flügel und Schlegel des Huhns sind, schöne große Krebsscheeren eingesteckt hat, wird die Rückseite des Huhns zugenäht, gehörig gesalzen und der Länge nach in eine gut ausgewaschene, geruchlose Serviette eingebunden. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten

werden die Hühner in einer guten Geflügelbraise sehr langsam gar gekocht, aus der Serviette genommen, auf eine passende Schüssel angerichtet und darüber eine in bester Eigenschaft bereitete, recht hochrothe Krebs-Sauce in der Art gegossen, daß sie die Hühner maskirt, welches dem Ganzen ein gutes Ansehen gibt. Es ist nöthig zu bemerken, daß aus den Abgängen und den Gerippen der jungen und alten Hühner eine Geflügelessenz gezogen und zu der Krebs-Sauce verwendet werden muß.

1000. Junge Hühner mit Schwämmen. Poulets aux champignons à l'Italienne.

Drei bis vier junge Hühner werden, nachdem sie gut gereinigt, flammirt, ausgenommen und gewaschen sind, von jedem die Brüstchen sammt der Haut wie auch die Schlegel abgelöst, mit Salz und Concassé bestreut, sodann mit Butter und etwas feinstem Oele in eine Casserolle eingerichtet und auf schwachem Feuer weich und lichtgelb gedünstet. Unterdessen wird eine Assiette voll fester weißer Champignons sehr rein gewaschen, die Stiele etwas abgeschnitten, auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, feinblätterig geschnitten und über einem hellbrennenden Windofen mit einem Stück frischer Butter, etwas fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst dem nöthigen Salz schnell eingedünstet, dann etwas Zitronensaft und Demi-Glace darüber gegossen, leicht geschwungen und erhaben auf einer bordirten Schüssel angerichtet. Die Hühnerstückchen werden im Kranze herumgelegt, schön glacirt und die Essenz von den Hühnern, nachdem sie rein entfettet ist, über das Ganze gegossen.

1001. Eine Provencale von jungen Hühnern. Poulets à la Provençale.

Die Hühner werden, den vorhergehenden gleich, verschnitten und auf folgende Weise eingerichtet. Acht große Birnzwiebeln werden geschält, der Länge nach in vier Theile getheilt und feinblätterig geschnitten. Eine gut schließende Casserolle wird am Boden gut mit frischer Butter bestrichen, die Hälfte der Zwiebel darauf gestreut, über diese die Hälfte der Hühnerstückchen gelegt, gehörig gesalzen, dann wieder Zwiebel, über diese der Rest der Hühner, welche wieder gesalzen, mit Concassé bestreut und über das Ganze ein Viertelpfund feinstes Oel gegossen wird. Die Casserolle wird auf Kohlenfeuer gesetzt, auf den Deckel ebenfalls Gluth gethan und so drei Viertelstunden langsam gedünstet, bis die Hühner mit den Zwiebeln weich, goldgelb und der Saft davon auf Glace gefallen ist. Beim Anrichten wird die Provencale rein entfettet, etwas gute Geflügelessenz und der Saft einer Zitrone dazu gepreßt, nochmals aufgekocht, in einer gut erwärmten Ragout-Schüssel erhaben mit den Zwiebeln angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

1002. Junge Hühner à la Marengo. Poulets à la Marengo.

Einige gut gemästete junge Hühner oder Hahnen werden gehörig gereinigt und jedes nach der Regel in sechs Theile geschnitten. Dann gießt man in eine flache Casserolle ein Viertelpfund feines Provencer-Oel, ordnet

die Hühnerstückchen hinein, bestreut sie mit dem nöthigen Salze, würzt sie mit grob gestoßenem Pfeffer und geriebener Muskatnuß, gibt kleine Zwiebelchen und Champignons, alle rein geschält und von jedem ungefähr 25 Stück dazu wie auch einige in Scheiben geschnittene Trüffeln. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten läßt man sie auf starkem Kohlenfeuer dämpfen, bis sich die Hühnerstückchen lichtgelb gefärbt haben, gießt alles Fett rein ab, gibt etwas braune Sauce, vier Löffel voll purée tomate, ein Gläschen Madeira und den Saft einer halben Zitrone dazu, läßt alles zusammen nochmals aufkochen, richtet die Hühnerstückchen im Kranze in einer tiefen Schüssel an und gibt das Kleinragout in ihre Mitte.

1003. Horli von jungen Hühnern. Horli de poulets.

Die jungen Hühner werden, den vorhergehenden gleich, gereinigt, flammirt, verschnitten, in eine irdene Schüssel gelegt, gehörig gesalzen, dann mit grobem Pfeffer, ganzer Petersilie, in Scheiben geschnittenen Schalotten, zwei Lorbeerblättern und dem Safte einer Zitrone gewürzt und zugedeckt bei Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Hühnerstückchen von allen Zuthaten befreit, auf einer Serviette abgetrocknet, jedes Stückchen in Mehl umgekehrt, dann aus heißem Schmalz lichtbraun im Safte gebacken, erhaben auf einer Schüssel angerichtet, mit gebackenen Zwiebel-Ringchen bekränzt, einige Löffel voll Demi-Glace, angenehm mit Zitronensaft gesäuert, darunter gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

1004. Junge Hühner mit Reis gefüllt. Poulets farcis au riz.

Drei bis vier junge Hühner werden behutsam, daß die Haut nicht zerreißt, ausgenommen, rein ausgewaschen, die obere Brusthaut vom Fleische getrennt (untergriffen), welches mit Vorsicht geschehen muß und zugedeckt kalt gestellt. Ferner wird ein halbes Pfund guter Mailänder-Reis rein in lauwarmem Wasser gewaschen, in eine Casserolle gethan, mit einer Zwiebel, in die man eine Gewürznelke eingedrückt, nebst einem Stückchen Speck belegt, gehörig gesalzen, mit guter, fetter Geflügel-Bouillon Fingerdick über den Reis begossen, gut zugedeckt und so auf Kohlenfeuer weich und trocken gedünstet; es muß aber bemerkt werden, daß der Reis nicht gerührt werden darf, sondern ganz bleiben muß. Nach einigem Auskühlen wird der dritte Theil einer gekochten, geräucherten Ochsenzunge klein würfelicht geschnitten, langsam unter den Reis melirt, die Hühner damit gefüllt und schön dressirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Hühner am Spieß gebraten, sauber angerichtet, in ihre Mitte eine gute Demi-Glace gegossen und recht heiß zu Tisch gegeben.

1005. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt. Poulets farcis aux écrevisses.

Drei bis vier junge Hühner werden, wie die vorhergehenden, ausgenommen, rein gewaschen, untergriffen und zugedeckt kalt gestellt. Von dreißig Krebsen wird eine schöne Krebsbutter bereitet und hievon mit dem Brust-

fleische von zwei alten Hühnern eine feine Farce gemacht (s. Abschnitt 5, Geflügel-Farce mit Krebsbutter), unter welche die klein würfelicht geschnittenen Krebsschweifchen melirt, die Hühner dann gefüllt, schön dressirt, gesalzen und eine halbe Stunde vor dem Gebrauche am Spieß gebraten werden. Beim Anrichten werden sie vom Spieß genommen, aufdressirt, angerichtet und etwas gute, kräftige Jüs darunter gegossen.

1006. Junge Hühner mit Gänseleber gefüllt. Poulets farcis au foie gras.

Ihre Vorbereitung haben auch diese wie die vorhergehenden. Ferner wird eine schöne oder zwei kleinere Gänselebern, jede in zwei Theile getheilt, alles Gallige rein ausgeschnitten, dann würfelicht geschnitten und in eine Casserolle gethan. Ferner werden zwölf Champignons, acht Schalotten, etwas grüne Petersilie und drei Trüffeln rein geputzt, zusammen fein geschnitten, mit einem Viertelpfund sehr frischer Butter, dem nöthigen Salz und einer Messerspitze voll feine Kräuter zu den Lebern gethan, zusammen auf Kohlenfeuer eine Viertelstunde gedünstet und nachdem die Lebern wieder kalt geworden sind, werden die Hühner damit gefüllt. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie bei hellem Feuer am Spieß gebraten, sodann abgenommen, sogleich angerichtet und eine kräftig bereitete Madeira-Sauce (s. 2. Abschn., 2. Abth.) darüber gegossen.

1007. Junge Hühner mit Ragout à la finançière. Poulets à la financière.

Die gut gemästeten Hühner werden nach sorgfältiger Reinigung für Entrée dressirt, wie jene à la poêle eingerichtet und bei Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie gehörig weich gedünstet, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aufdressirt, schön glacirt und über ein in bester Eigenschaft bereitetes Ragout à la financière angerichtet.

1008. Am Rost gebratene Hühner. Poulets à la Tartare.

Zwei schöne, fette junge Hühnchen werden gereinigt, sauber flammirt, rein ausgenommen, jedes in vier Theile getheilt, mit dem Haumesser etwas geschlagen, mit Salz und Pfeffer bestreut, jedes Stückchen in zerlassene Butter getaucht, mit geriebenem Mundbrode bestreut und so auf dem Roste über Kohlengluth gebraten. Sie werden im Kranze angerichtet und in die Mitte eine Sauce à la Tartare (s. 2. Abschn., 3 Abth., bei den kalten Saucen) gegeben.

1009. Geschwungene Hühnerbrüstchen. Sauté de filets de poulets.

Die völlig ausgewachsenen, gut gefütterten jungen Hühner werden leicht flammirt, ausgenommen, die Haut über der Brust der Länge nach durchgeschnitten, von der Brust abgezogen, die Schlegel der Hühner zurückgebogen, so daß die Brüste ganz frei sind. Die Brüstchen werden mit einem sehr scharfen dünnen Messer von dem Brustbeine behutsam, daß sie nicht im mindesten beschädigt werden, herausgelöst. Ein jedes dieser Brüstchen hat

an der innern Seite, wo dasselbe angewachsen ist, noch ein Unterbrüstchen, (filet mignon) welches durch feine Sehnen sich von dem größern scheidet. Diese werden von den größern abgezogen, die starke Sehne mit dem Messer sorgfältig herausgelöst, ebenso von den größeren die äußere Haut abgenommen, welches durch eine geschickte Führung des Messers und längere Uebung mit Erfolg geschehen kann. Unterdessen wird ein Stück sehr frische Butter geklärt, in eine plat à sauté gegossen, die Brüstchen darin eingerichtet, gesalzen, mit klarer Butter übergossen, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und bis zum Gebrauch kalt gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie eine Minute lang über dem hellbrennenden Windofen sautirt, die Butter abgeseiht, statt dieser einige Löffel voll Sauce veloutée, welche mit etwas Geflügel-Glace, Zitronensaft, Salz und Concassé bis zum angenehmsten Geschmacke gehoben ist, darüber gegossen, mit dieser nochmals geschwungen und so rundlaufend, immer eine Brust und eine in gleicher Größe und Dicke geschnittene und in klarer Butter gebackene Semmelschnitte gelegt, bis das Ganze einen Kranz bildet. In die Mitte werden die Unterbrüstchen geordnet und darüber die kochendheiße Sauce gegossen.

1010. Eine Suprême von Hühnerbrüstchen. Sauté de filets de poulets au suprême.

Die Brüstchen werden, den vorhergehenden ganz gleich, eingerichtet und auch ebenso angerichtet nur mit dem Unterschiede, daß in die Mitte eine Sauce suprême gegossen wird.

1011. Hühnerbrüstchen mit Trüffeln. Sauté de poulets aux truffes.

Die Hühnerbrüstchen werden, den vorhergehenden gleich, sautirt, jedoch ohne Brodschnitte im Kranze angerichtet; in ihre Mitte kömmt ein Trüffel-Ragout, über dieses werden die filets mignons gelegt und nachdem diese schön glacirt sind, wird es sogleich zu Tisch gegeben.

1012. Hühnerbrüstchen mit Ragout à la Toulouse. Sauté de filets de poulets à la Toulouse.

In den Kranz der vorherbeschriebenen Hühnerbrüstchen wird das treffliche Ragout à la Toulouse erhaben angerichtet.

Ferner werden die geschwungenen Hühnerbrüstchen bei feinen Diners mit dem besten Erfolge gegeben als:

1013. Hühnerbrüstchen mit Champignons. Sauté de filets de poulets aux champignons.

1014. Hühnerbrüstchen mit einem Ragout Montglas. Sauté de filets de poulets à la Montglas.

1015. Hühnerbrüstchen mit gemischten Gemüsen. Sauté de filets de poulets à la Macédoine.

1016. Hühnerbrüstchen mit Austern-Ragout. Sauté de filets de poulets aux huîtres.

1017. Hühnerbrüstchen mit Ragout Financier.
Sauté de filets de poulets à la financière.

Die Zubereitung und das Anrichten haben sie mit den vorhergehenden gemein; die jedesmal bezeichneten Kleinragouts finden sich im 7. Abschnitt.

1018. Hühnerbrüstchen mit gepöckelter Zunge.
Sauté de poulets à l'ecarlate.

Die Hühnerbrüstchen werden in klare Butter eingerichtet, über dem Windofen eine Minute vorher geschwungen, die Butter abgeseiht, einige Löffel voll sehr gut bereitete Sauce veloutée darüber gegossen, nochmals geschwungen und im Kranze über, statt der Semmelschnitten, in gleicher Form aus vorher weich gekochter, hochrother Pöckelzunge geschnittene Blättchen abwechselnd angerichtet. In ihre Mitte werden die in feine Blättchen geschnittenen filets mignons und ein gleiches Quantum ebenso geschnittene Zungenstückchen melirt und erhaben angerichtet und die kochendheiße kräftige weiße Sauce darüber gegossen.

1019. Geschwungene Hühnerbrüstchen à la royale.
Sauté de filets de poulets à la royale.

Sie werden ebenso ausgelöst und die feinen Häutchen abgezogen, aber die Oberfläche derselben wird zierlich und mit Geschmack mit recht schwarzen in Madeira-Wein abgekochten Trüffeln dekorirt, welches auf folgende Weise geschehen muß. Es werden mit feinen Ausstechern, welche aus weißem Blech gefertigt sind, verschiedene Models ausgestochen, z. B. Blätter, Sterne, kleine Arabesken ꝛc. Diese werden an eine Spicknadel angesteckt, in abgeschlagenes Eierklar leicht eingetaucht und über die breite Seite der Filets leicht aufgedrückt und sobald eines derselben dekorirt ist, wird es sehr sorgsam in klare Butter, den vorhergehenden gleich, eingerichtet und wenn die nöthige Zahl vollendet ist, wird über die Filets zerlassene, lauwarme Butter gegossen und zugedeckt bei Seite gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer gestellt, über den Deckel ebenfalls glühende Kohlen gethan und so gar gemacht. Ein in bester Eigenschaft bereitetes Ragout à la reine (s. Abschn. 7) wird in einer, mit einem schönen Teigrand aufgesetzten Schüssel erhaben recht heiß angerichtet, die Filets behutsam auf ein reines Tuch zum Entfetten gelegt und, die Spitzen nach Innen, in schöner Ordnung darüber gethan. Die richtige Bereitung dieser Speise in Betreff des feinen Geschmacks wie auch der Zierlichkeit erfordert Uebung und eine geschickte Hand, denn ein solches Gericht erscheint auf den Tafeln der Reichen als der Typus der modernen Küche und wenige Gerichte gibt es, die diesem gleich gestellt werden könnten.

1020. Gespickte Hühnerbrüstchen à la Conti.
Filets de poulets piqués à la Conti.

Die Hühnerbrüstchen werden, wie die vorhergehenden, ausgelöst, rein zugeschnitten, schön fein gespickt, gesalzen und in eine Schwung-Casserolle,

welche mit Krebsbutter ausgestrichen ist, die Spitzen nach Innen etwas eingebogen, eines an das andere eingerichtet, mit etwas Glace und Consommé übergossen und zugedeckt bei Seite gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit oben und unten angebrachter Kohlengluth gedämpft, bis sich der Speck lichtbraun gefärbt und sie in ihrer eigenen Glace schön glänzend erscheinen. Sie werden über ein Püree von Krammetsvögeln, Schnepfen oder Fasan, welches recht kräftig und wohlschmeckend bereitet wurde, angerichtet. (S. Abschn. 4, Bereitung der Pürees.)

Ferner erscheinen die gespickten Hühnerbrüste als:

1021. Gespickte Hühnerbrüste mit Trüffel-Püree.
Filets de poulets piqués à la purée de truffes.

1022. Gespickte Hühnerbrüste mit Champignons-Püree.
Filets de poulets piqués à la purée de champignons.

1023. Gespickte Hühnerbrüste mit feinen Pflückerbsen.
Filets de poulets piqués aux petits pois verts.

1024. Gespickte Hühnerbrüste mit Sauerampfer-Püree.
Filets de poulets piqués à la purée d'oseille.

1025. Gespickte Hühnerbrüstchen mit Endivien-Püree.
Filets de poulets piqués à la purée de chicorée.

Die Bereitung der genannten Pürees findet sich im 4. Abschnitt. Die richtige Bereitung der Filets ist zwar sehr einfach, allein sie erfordert dennoch viel Aufmerksamkeit, um diese schönen und schmackhaften Speisen gelungen zu Tisch zu geben. Schönes Spicken ist die erste Bedingung, an diese reiht sich das Dämpfen derselben; das Feuer muß von oben stark einwirken, daß der Speck in vier Minuten gelb gefärbt, die Glace und die Consommé mit dem aus den Filets entquillenden Safte sich schnell reducirt und die Brüstchen so zu sagen in ihrem Safte schön glacirt erscheinen. Werden die Filets bei dem Garmachen durch Unkenntniß vernachläßigt, so werden sie zähe und trocken und das Ganze würde seinen Werth verlieren und von dem Kenner als verdorben betrachtet werden.

1026. Hühnerbrüstchen mit Trüffeln à la Morland.
Filets de poulets à la Morland.

Von den nöthigen schönen, jungen Hühnern werden die Filets ausgelöst, jedoch ohne die Haut davon abzunehmen, gesalzen, in mit etwas Wasser geschlagenem Eierklar durchzogen und reichlich mit ganz fein hachirten Trüffeln besäet, mit dem Messer schön geformt, in klare Butter eingerichtet und zugedeckt kalt gestellt. Beim Anrichten werden sie in zwei Minuten auf dem Windofen sautirt, zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, im Kranze angerichtet und in deren Mitte ein recht weiß bereitetes Geflügel-Püree gegeben und nachdem das Ganze noch mit etwas Geflügel-Demi-Glace übergossen wurde, zu Tisch gegeben.

1027. Gespickte Hühnerbrüste à la Cardinal. Filets de poulets piqués à la Cardinal.

Die Brüstchen werden, den vorhergehenden gleich, gespickt, nur wird nach dem Spicken in jedes Brüstchen an die Spitze eine abgekochte Krebsscheere, welche stets die rechte sein muß, gesteckt. Beim Anrichten werden die Filets stehend im Kranze geordnet, wo eine Scheere die andere berühren muß, um dadurch ein Oberkränzchen zu bilden. Die Filets werden nochmals schön glacirt und in die Mitte ein recht hochrothes Krebsschweifchen-Klein-Ragout angerichtet.

1028. Turban von Hühnerbrüsten. Turban de filets de volaille.

Aus sechs Stück völlig ausgewachsenen, gut gefütterten jungen Hühnern werden die Filets ausgelöst, die filets mignons von den großen getrennt, und vier von den großen fein gespickt, vier mit schwarzen Trüffeln und mit gekochter, hochrother, gepöckelter Zunge bigarrirt. Die zwölf filets mignons werden ebenso eingetheilt und behandelt und dann in klare Butter eingerichtet. Ferner wird von Geflügel-Farce auf eine flache runde Schüssel ein Kranz aufgesetzt, welcher von außen glatt gestrichen und in die innere Oeffnung desselben ein Mundbrod eingepaßt wird. Die Filets werden, die Spitzen nach oben, schräglaufend, an diesem Farce-Kranz, der vorher mit einem geschlagenen Ei bestrichen wurde, jedesmal ein gespicktes, ein mit Trüffeln, dann ein mit Zunge eingelegtes Filet herumgesetzt und die Spitzen der Filets nach innen eingebogen. Die filets mignons werden zwischen den großen abwechselnd und in schönster Ordnung angebracht. Das Ganze wird von aussen leicht gesalzen, mit dünnen Speckbarden ganz überlegt, mit einer Papierscheibe gedeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen nicht sehr heißen Backofen gestellt und langsam gebacken. Aus dem Ofen kommend wird alles Fett rein abgenommen, das Brod aus der Mitte gethan, die Filets von außen schön mit blonder Geflügel-Glace bestrichen und nachdem der innere Raum noch mit einem recht heißen und gut bereiteten Ragout à la Toulouse (s. Abschn. 7) angefüllt worden ist, wird diese schöne Speise sogleich zu Tisch gegeben.

1029. Hühnerschlegel auf dem Roste. Cuisses de poulets grillées.

Hiezu werden die von den Filets in Rest gebliebenen Hühnerschlegel genommen. Sie werden möglichst groß sammt der Haut von den Gerippen gelöst, der Fuß bis zum ersten Gelenke abgehauen, die Rohrbeine ausgelöst und die abgehauene, zugestutzte Klaue hineingesteckt, die Haut rund abgeschnitten, nach innen eingebogen, mit dem Messer etwas darüber gehackt, daß die Schlegel eine runde gefällige Form bekommen. Sie werden sodann mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, mit geriebenem Brode besät, dieses gut angedrückt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten am Rost gebraten. Vom Roste werden sie rundlaufend, die Beinchen nach oben, im Kranze angerichtet und eine kräftige angenehm mit Zitronensaft gesäuerte Jüs darunter gegossen.

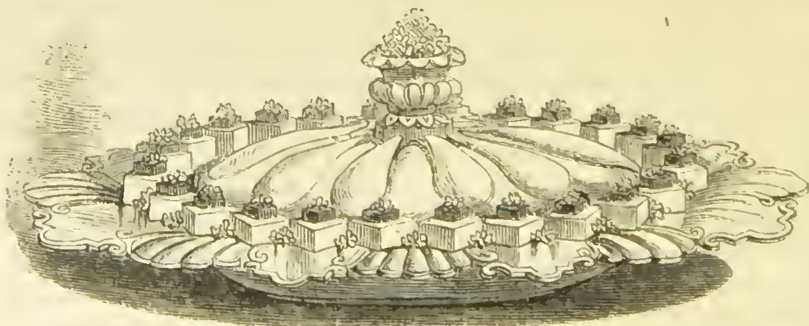
1030. Hühnerschlegel mit feinen Kräutern. Cuisses de poulets aux fines herbes.

Die Hühnerschlegel werden, wie die vorhergehenden abgelöst, ausgebeint, innen leicht gesalzen, mit feinen Kräutern bestrichen, mit Faden zusammengezogen, in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle eingerichtet, mit feinen Kräutern bestreut, gehörig gesalzen und zugedeckt über Kohlenfeuer weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird alles Fett rein abgenommen, eine Quart braune Coulis (Sauce Espagnole) darüber gegossen, zusammen aufgekocht, angenehm mit Zitronensaft gesäuert und nachdem die Schlegel im Kranze angerichtet worden, wird die heiße Sauce in die Mitte gegossen.

1031. Kaltes Hühner-Fricaſſé mit Fleischſulz. Chaud-froid de poulets à la gelée.

Drei schöne junge Hühner werden, nach reinlicher Vorbereitung, à la poêle gar gemacht, das heißt in der weißen Braise gedämpft und wenn sie kalt sind, schön verschnitten, nämlich zwei Schlegel, zwei Flügel und ein Bruststückchen, wovon überall die Haut abgezogen, und zugedeckt kalt gestellt. Die Braise, worin die Hühner gedämpft wurden, wird geseiht, sehr rein entfettet und mit zwei Quart weißer Coulis und einem Quart Fleischsulz über dem hellbrennenden Windofen unter beständigem Rühren bis die Sauce dicklich fließend vom Löffel läuft, eingekocht. Sie wird sodann durch ein Haartuch in eine Porzellan-Schale gepreßt, gehörig gesalzen, die Schale über gestoßenes Eis gestellt und so lange gerührt, bis sie zu stocken anfängt. Ein jedes dieser Stückchen wird an die Gabel gesteckt, durch die Sauce gezogen und auf einen flachen Casserolle-Deckel gelegt. Unterdessen hat man die Schüssel, worin es angerichtet werden soll, auf's Eis gestellt und die Vertiefung mit Fleischsulz angefüllt und wenn diese gut gestockt ist, werden die Schlegel in schöner Ordnung darüber gelegt, über diese die Flügel und obenauf die Brüstchen. Der Rand der Schüssel wird zierlich mit Aspik-Schnitten besetzt, welches dem Ganzen ein schönes Ansehen gibt.

1032. Mayonnaise von Hühnern. Mayonnaise de poulets.



Die jungen Hühner werden in der weißen Braise abgekocht, wenn sie darin kalt geworden, herausgenommen, wie die vorhergehenden verschnitten

und in einem Porzellantopf mit Zitronensaft, etwas Oel und Salz eine Stunde marinirt. Unterdessen wird eine Mayonnaise bereitet (s. 2. Abschn., 3. Abth. bei den kalten Saucen.) Die zum Anrichten bestimmte Schüssel wird mit Aspik Fingerdick begossen und nachdem diese darin gestockt ist, werden die Hühnerstückchen wie die vorhergehenden an die Gabel gesteckt und durch die Mayonnaise gezogen, dann erhaben und in schöner Ordnung angerichtet. Der Rand der Schüssel wird mit Aspik=Croutons zierlich garnirt.

1033. Hühner=Salat. Salade de poulets.

Vier schöne junge Hühner werden gut gereinigt und im vollen Safte ganz weiß am Spieß gebraten. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie nach der Regel recht sauber verschnitten, welches mit vieler Aufmerksamkeit geschehen muß, denn nichts ist weniger ansprechend, als ein schlecht geschnittenes Huhn, besonders aber zu dieser Speise. Die Hühnerstücke werden sodann in eine Porzellanschale gethan, mit sechs Eßlöffeln voll Oel, ebensoviel Estragonessig, dem nöthigen Salz und Pfeffer gewürzt und zugedeckt eine Stunde marinirt. Unterdessen werden aus sechs Häuptchen schönem, gelben, festen Kopfsalat die Herzchen ausgeschnitten, die übrigen schönen Blättchen Nudelartig in Streifen geschnitten, Alles zusammen rein gewaschen und in einer Serviette geschwungen, daß das Wasser genau davon kömmt. Der geschnittene Salat wird mit Oel, Essig, Pfeffer, Salz und etwas geschnittenen Estragon= und Pimpernell=Blättchen gut angemacht und die Vertiefung der hiezu bestimmten flachen Porzellan=Schüssel damit belegt. Die Hühnerstückchen werden auf die Weise darüber gelegt, daß zuerst die Schlegel, über diese die Flügel und zuletzt die Brüstchen erhaben aufgerichtet werden. Als Einfassung werden rund herum in vier Theile geschnittene, unten abgestutzte hart gekochte Eier aufgestellt, zwischen welche jedesmal die, je nach ihrer Größe, in zwei oder vier Theile geschnittenen Salat=Herzen gestellt werden, welches dem Ganzen ein gefälliges Ansehen gibt. Zuletzt wird der Salat mit der von den Hühnern übrig gebliebenen Oel=Sauce begossen.

1034. Hühnerbrüstchen mit Mayonnaise und gemischten Gemüsen. Filets de poulets en mayonnaise à la jardinière.

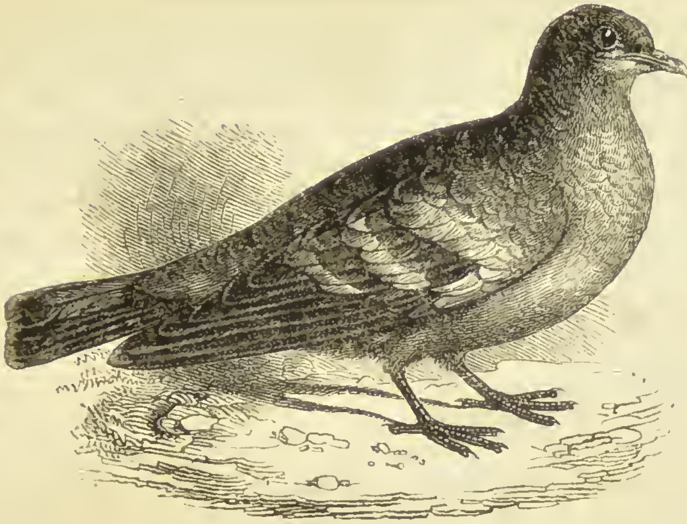
Von sechs jungen Hühnern werden die Brüstchen ausgelöst, in klarer Butter sautirt und bis sie kalt sind zwischen zwei Casserolle=Deckeln etwas breit gepreßt. Unterdessen bereitet man eine sehr weiße Mayonnaise. Die Hühnerbrüstchen werden recht schön und in gleicher Größe zugeschnitten, durch die Mayonnaise gezogen, auf einen Plafond (flaches, rundes Blech mit Zoll hohem Rande) gelegt, oben mit Trüffeln in schöner Zeichnung und mit Geschmack belegt und wenn alle so beendet sind, wird über dieselben die kalt gewordene, beinahe sulzende, recht weiß gehaltene Aspik gegossen, welche einen glänzenden Spiegel erzeugt und den Filets ein sehr schönes Ansehen gibt. Zu gleicher Zeit hat man die Vertiefung der hiezu bestimmten flachen Porzellan= oder noch besser Kristall=Platte mit Aspik angegossen, über welche, wenn sie fest gestockt ist, die Hühnerfilets im Kranze,



die Spitzen nach unten, aufgestellt werden, welches mit einiger Mühe und Geschicklichkeit geschehen muß. In die Mitte wird ein Salat von gemischten jungen Gemüsen erhaben angerichtet und der Rand der Schüssel mit kleinen runden Caviar-Croutons, zwischen jedes ein Krebsschweifchen gelegt, bekränzt, welches dieser eleganten Speise noch ein höheres Ansehen gibt. Der Salade à la jardinière wird auf folgende Weise bereitet. Sechs Stück große, gelbe, sechs Stück weiße Rüben werden mit einem kleinen, runden Bohrer erbsengroß ausgebohrt, blanschirt, jedes für sich weich gedünstet und mit einem gleichen Quantum recht grün blanschirter, würfelicht geschnittener Bohnen, ebensoviel Spargelspitzen, Pflückerbsen und deßgleichen in Salzwasser abgekochter kleiner Blumenkohl-Röschen, alles gut abgetropft, zusammen in eine Schale gethan und hievon ein guter Salat angemacht, welcher erhaben in der Mitte der Mayonnaise angerichtet wird.

1035. Hühner-Filets in kalter Ravigote.
Filets de poulets à la ravigote froide.

Sie werden den vorhergehenden gleich zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß sie durch eine grüne Sauce (ravigote) gezogen und in die Mitte eines recht hell bereiteten Aspik-Reifes (bordure d'aspic) erhaben angerichtet werden. Um diese Speise noch zu erhöhen, kann der Aspik-Reif mit Krebsschweifchen, gefüllten Oliven, rollirten Sardellen u. dgl. zierlich ausgelegt werden. Die Bereitung der Sauce à la ravigote ist im 2. Abschn., 3. Abth. angegeben.



34. Abschnitt.

Von der Taube. Du Pigeon.

Da man die Tauben fast das ganze Jahr hindurch haben kann, so muß ich besonders bemerken, daß nur die jungen eine gute Speise geben und unter diesen nur eigentlich solche, die sich noch nicht gepaart haben. Denn nur so lange als sie noch nicht ausgewachsene Federn haben, sind sie zart und wohlschmeckend. Das Fleisch alter Tauben hat an und für sich wenig Werth und dient nur zu guten Suppen oder Fareen. Nach obigen Erörterungen ist es leicht, die jungen von den alten zu erkennen. Wildtauben gibt es in manchen Gegenden sehr viele und man hält die Turteltaube für besser, als die Lach- und Ringeltaube und jene nur zur Zeit der Getreideernte. Außer dieser Zeit sind sie sehr mager und ihr Fleisch ist ohne allen Wohlgeschmack.

1036. Gebratene Tauben. Pigeons rôtis.

Man wählt hiezu die jungen fetten Tauben, welche zur Zeit der grünen Erbsen am besten sind. Sie werden einen Tag vorher gerupft, des andern Tags vollends gut gereinigt, gesalzen, mit Weinlaub und Speck umbunden und im Safte am Spieß gebraten, etwas kräftige Jüs wird beim Anrichten darunter gegossen.

1037. Tauben mit grünen Erbsen. Pigeons aux pois verts, ou pigeons en compôte.

Die jungen Täubchen werden gut gereinigt, die Füßchen unter der Haut eingesteckt, schnell blanschirt, abgekühlt, dann in einer Braise weich gedämpft, ausgehoben und kalt gestellt. Die Braise wird geseiht, sehr rein entfettet und mit zwei Quart weißer Sauce über dem Windofen bis sie sich

vom Löffel spinnt, eingekocht, dann durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Unterdessen hat man eine halbe Maß sehr feine und frische Pflückerbsen in gesalzenem Wasser fünf Minuten abgekocht und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Täubchen werden sodann halbirt, rein zugestutzt, in eine flache Casserolle geordnet, die Erbsen mit der nöthigen Sauce dazu gethan, mit etwas Zucker, Concassé und Glace gewürzt, zusammen nochmals aufgekocht, gehörig gesalzen und nachdem die Täubchen im Kranze in einer bordirten Schüssel angerichtet worden sind, gibt man die Erbsen in ihre Mitte.

1038. Tauben mit feinen Kräutern. Pigeons aux fines herbes.

Sechs schöne junge Täubchen werden gereinigt, halbirt, mit dem Cotelette-Messer etwas breit geschlagen, dann in Butter mit feinen Kräutern, welche aus fein geschnittenen Champignons, Schalotten und Petersilie, von jedem ein Eßlöffel voll, bestehen, in einer plat à sauté eingerichtet, mit dem nöthigen Salz bestreut und so auf Kohlenfeuer eine halbe Stunde, wobei von Zeit zu Zeit etwas gute Jüs zugegossen wird, sehr langsam gedünstet, wobei man besonders Acht haben muß, daß das feine Kräutchen nicht anbrennt. Wenn die Täubchen weich sind, wird alles Fett rein abgenommen, ein Quart gute braune Sauce darüber gegossen, zusammen nochmals aufgekocht, der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und, den vorhergehenden gleich, angerichtet.

1039. Matelote von Tauben. Matelote de pigeons.

Die jungen Täubchen werden, nachdem sie gut gereinigt und die Füßchen eingesteckt sind, in einer mit weißem Wein bereiteten Kräuter-Marinade (s. Abschn. 3) gedünstet, halbirt, in einer bordirten Schüssel im Kranze angerichtet, schön glacirt und ein in bester Eigenschaft bereitetes Ragout à la matelote (s. Abschn. 7) in die Mitte gegeben.

1040. Junge Tauben mit Spargelspitzen. Pigeons aux pointes d'asperges.

Die jungen, fetten Täubchen werden gereinigt, im gesalzenen Wasser eine Minute gekocht, dann im frischen Wasser abgekühlt und abgetrocknet. Dann werden sie mit einem Stückchen frischer Butter, einer Zwiebel, einer gelben Rübe, etwas Petersilie und dem nöthigen Salze einige Minuten über dem Feuer geröstet, dann etwas Mehl darüber gestäubt, mit guter Fleischbrühe angerührt und eine halbe Stunde langsam gekocht, wo man von Zeit zu Zeit Schaum und Fett rein abnimmt. Wenn sie weich sind, werden sie in eine andere Casserolle gethan, warm gestellt, die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht, mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit etwas Zucker, Zitronensaft, Glace und dem noch fehlenden Salze bis zum angenehmsten Geschmacke gehoben und in eine Saucen-Casserolle über zwei Obertassen voll vorher in gesalzenem Wasser recht grün gekochte Spargelspitzen durch ein Haartuch gepreßt und bis zum Gebrauche au bain-marie heiß gestellt. Die

Täubchen werden in einer bordirten Schüssel angerichtet und die Spargelspitzen darüber gelegt.

1041. Junge Täubchen am Rost gebraten. Côtelettes de pigeons.

Die Täubchen werden nach reinlicher Vorbereitung, die Füßchen eingesteckt, halbirt, mit dem Cotelette-Messer etwas breit geschlagen, rein zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in zerlassene, frische Butter getaucht und mit geriebenem Brode besät. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie über Kohlengluth auf dem Roste lichtbraun gebraten, im Kranze angerichtet und etwas gute, kräftige Coteletten-Jüs darunter gegossen. Ferner werden die jungen Täubchen noch gegeben als:

1042. Junge Täubchen mit Wurzel-Ragout. Pigeons à la Nivernaise.

1043. Junge Täubchen mit jungen Gemüsen. Pigeons à la jardinière.

Die jungen Täubchen werden, wie die jungen Hühner, in der Braise weich gedämpft, dann über die bezeichneten Ragouts von Gemüsen angerichtet.

1044. Gefüllte Tauben. Pigeons farcis.

Hier weise ich auf den vorhergehenden Abschnitt zurück, indem Alles, was bei dem gefüllten Huhn gesagt wurde, auch für die Täubchen gilt.



35. Abschnitt.

Von der Wildente. Du Canard sauvage.

Es gibt verschiedene Sorten von Wildenten, die sich theils durch ihre Größe, theils durch ihr Gefieder von einander unterscheiden. Wie z. B. die Stockente, die Spitzente, die graue auch braune Ente genannt, dann die Kriekente, die Kriechente, Sarcelli, die rothbrüstige Bläßente und die Löffelente oder Breitschnabel genannt. Unter diesen verschiedenen Gattungen von Wildenten sind die Kriechentchen die kleinsten, aber allen übrigen vorzuziehen. Es ist jedoch zu bemerken, daß die Wildenten nicht zu lange geschossen sein dürfen, ehe sie gebraucht werden sollen; dieß zeigt sich am besten da, wo die Gedärme liegen: ist nämlich die Fetthaut dieser Stelle fest und weiß, so ist die Ente frisch, ist sie aber an dieser Stelle grün, weich und aufgelöst, so ist schon Fäulniß da und Geruch und Ansehen zeigen von Verdorbensein. Denn das, was man an verschiedenen Arten Federwildpret mortifizirt nennt und was diesem, wie z. B. dem Fasan, Feldhuhn, der Waldschnepfe &c. den eigenthümlichen Wohlgeschmack (Haut goût) gibt, das macht die Wildente wie alle Arten Wasservögel unbrauchbar, weil ihr Fleisch viel eher in Fäulniß übergeht. Ihre vollkommene Güte erlangen die Wildenten im Herbste, wo sie sich auf den abgeernteten Feldern sattsam gemästet, wodurch ihr Fleisch ungemein zart und saftreich wird und von gutem Geschmacke ist.

1045. Gebratene Wildente. Canard sauvage rôti.

Die Wildenten werden rein gerupft, über dem hellbrennenden Windofen flammirt, rein ausgenommen, schnell gewaschen und für Braten dressirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie an den Spieß gesteckt und bei hellem Feuer gebraten; sie müssen auflaufen und eine goldgelbe croquante Haut haben. Sodann werden sie vom Spieß genommen, aufdressirt, auf einer Bratenschüssel angerichtet und eine sehr kräftige, angenehm mit Zitronensaft gesäuerte Bratenjüs darunter gegossen.

1046. Wildentenbrüste mit Orangen.
Filets de canards sauvages, ou de cercelles à l'orange.

Sie werden, wie die vorhergehenden, im vollen Safte am Spieße gebraten; wenn sie vom Spieß kommen, werden die Brüstchen rein von den Entchen ausgelöst, über der Haut Messerrückentief mehrmals der Länge nach eingeschnitten, auf einer Schüssel im Kranze angerichtet und folgende Sauce ganz heiß darüber gegossen.

Von zwei bittern Orangen wird die gelbe Schale recht behutsam und dünn abgelöst, diese länglicht fein geschnitten, dann mit sechs Eßlöffeln voll guter Jüs, dem Saft der zwei Orangen, ebensoviel Zitronensaft, einem Stückchen Glace, Salz und Coneaffé zusammen aufgekocht und über die Wildentenbrüstchen gegossen.

1047. Salmy von Wildenten. Salmy de canards sauvages.

Die Wildentchen werden im Safte am Spieß gebraten und wenn sie beinahe kalt geworden sind, schön für Ragout verschnitten, nämlich zwei Schlegel, zwei Flügel und die Brust ebenfalls in zwei Theile. Die sämmtlichen Abfälle werden klein zerhackt, in eine Casserolle gethan, mit guter Jüs begossen, eine halbe Stunde gekocht, dann durch ein Haartuch geseiht, sehr rein entfettet und über dem hellbrennenden Windofen mit zwei Quart guter brauner Coulis und einem Glas Madeira=See oder einer halben Bouteille Bordeaux=Wein unter beständigem Rühren dicklichfließend eingekocht, sodann gehörig gesalzen, mit einem Stückchen Glace und dem Safte einer halben Zitrone noch im Geschmack gehoben und durch ein Haartuch über die Entenstückchen gepreßt und au bain-marie heiß gestellt. Beim Anrichten wird das Salmy in einer Ragout=Schale schön erhaben angerichtet und außen herum mit kleinen in klarer Butter gelb geröſteten Brodherzchen bekränzt und recht heiß zu Tisch gegeben.

1048. Salmy von Wildenten mit Oliven.
Salmy de canards sauvages aux olives.

Die gut gereinigten Wildenten werden über der Brust mit Zitronensaft eingerieben, dann mit Speckscheiben, Zwiebeln, gelben Rüben, Porri, Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Salz in eine gutschließende Casserolle eingerichtet, mit einer halben Bouteille rothen Wein begossen und auf Koh=

lenfeuer weich gedämpft. Hierauf werden die Enten ausgehoben und kalt gestellt, die Essenz wird geseiht, sehr rein entfettet und mit der nöthigen braunen Sauce eingekocht, über ein Glas voll aus den Kernen geschnittene Oliven in eine Casserolle gepreßt und zusammen noch einige Minuten gekocht, dann wird die Sauce nochmals abgeschäumt und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten werden die vorher schön verschnittenen und mit rothem Wein erwärmten Enten in einer Ragout-Schale angerichtet und nachdem die Oliven-Sauce im Geschmack nichts zu wünschen übrig läßt, wird sie über die Enten angerichtet.

1049. Kriechentchenbrüstchen mit Trüffel-Sauce. Filets de cercelles à la perigeux.

Man bereitet eine recht gute, kräftige Trüffel-Sauce (s. Abschn. 2), welche in einer Saucen-Casserolle au bain-marie warm gestellt wird. Die Kriechentchen werden nach gehöriger reinlicher Vorbereitung an einen Vogelspieß gesteckt, dieser an den größern festgebunden, über der Brust mit Zitronensaft eingerieben und in zwanzig Minuten bei hellem Feuer gebraten. Die Zeit des Bratens muß so bemessen sein, daß wenn sie vom Spieß kommen, die Brüstchen sogleich geschickt ausgelöst, Messerrückentief eingeschnitten, im Kranze angerichtet, schön glacirt und nachdem die kochendheiße Trüffel-Sauce in ihre Mitte gegossen wurde, sogleich zur Tafel gegeben werden können.

1050. Kriechentchenbrüstchen à la Conti. Sauté de filets de cercelles à la Conti.

Zu dem obigen wie auch zu diesem Gerichte sind wenigstens sechs Stück kleine Entchen nöthig; aus diesen werden die Brüstchen ausgelöst, etwas breit geschlagen, die Haut durch eine geschickte Führung des Messers abgelöst, die Filets alle in gleicher Form schön zugeschnitten, dann schräge Einschnitte gemacht, in welche ausgezackte Trüffelscheibchen eingesteckt werden. Wenn alle so beendet sind, werden sie in einer plat à sauté in klarer frischer Butter eingerichtet, mit einer Papierscheibe zugedeckt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden sie schnell sautirt, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, im Kranze in einer schön bordirten Schüssel (Schüssel mit einem Zoll hohen, aufgesetzten, zierlich ausgestochenen Teigrand), die Spitzen nach unten, angerichtet und in ihre Mitte ein Püree von Wildenten, Krammetsvögeln, Feldhühnern oder auch ein Champignons-Püree gegeben, je nach dem Geschmacke des Tischherrn, und nachdem diese köstliche Speise nochmals schön glacirt und über das Ganze zwei Eßlöffel voll Demi-Glace gegossen ist, wird sie sogleich zu Tisch gegeben.

1051. Eine Chaud-froid von Kriechentchen. Chaud-froid de cercelles.

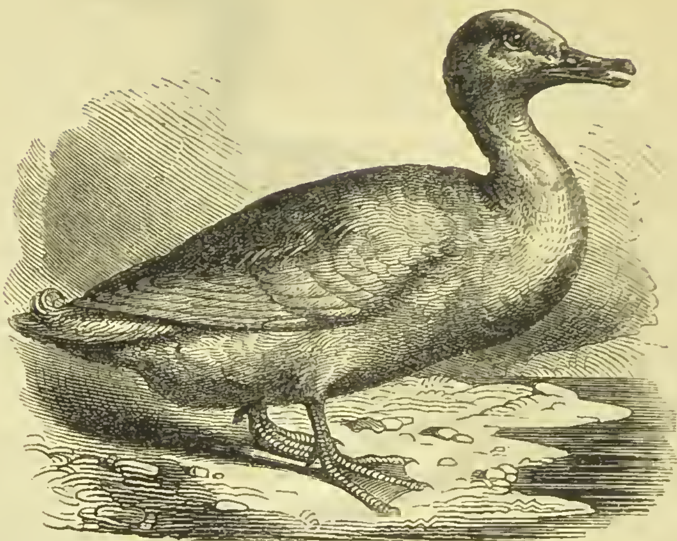
Hier weise ich auf das Chaud-froid von Feldhühnern zurück, indem die Kriechentchen ganz derselben Zubereitung unterliegen. (S. Abschnitt vom Feldhuhn.)



36. Abschnitt.

Von der wilden Gans. **De l'oie sauvage.**

So lange diese Thiere noch ganz jung oder noch nicht ausgewachsen sind, können sie als Braten verwendet werden. Wenn sie sich aber gepaart, Eier gelegt und gebrütet haben, verliert ihr Fleisch so sehr, daß es nur im Nothfalle gebraucht werden kann. Die alte Wildgans kann nur wie der Auerhahn mehrere Tage vorher durch eine Beitze und dann gedämpft genossen werden. Die junge Wildgans gibt einen ziemlich guten Braten, die alte aber steht unter der Mittelmäßigkeit. Die jungen Wildgänse dürfen nur einige Tage mürbe hängen und alles, was in dieser Beziehung bei der Wildente gesagt wurde, gilt auch für die junge Wildgans.



37. Abschnitt.

Von der zahmen Ente. Du Canard, caneton.

Den zahmen Enten wird, als Braten zubereitet, in der höheren Küche wenig Aufmerksamkeit geschenkt und sie müssen diese Ehre häufig der Wildente abtreten. Da jedoch durch gute Fütterung ihr Fleisch so lange sie noch jung sind, sehr saftreich und geschmackvoll wird, so geben sie doch bei Tafeln, welche nicht zu großen Anspruch auf Feinheit machen, viele gute Zwischenspeisen. Von ganz besonderem Werthe sind jedoch ihre Lebern, welche durch eine künstliche Fütterung so an Feinheit gewinnen, daß sie den besten Gänselebern nichts nachgeben und sowohl für kalte Pasteten wie auch für Ragout mit Trüffeln oder für Gratin, mit Recht unter die feineren Entrées gezählt werden können.

1052. Gebratene Ente auf bürgerliche Art. Canard, caneton rôti à la bourgeoise.

Die einige Tage vorher geschlachteten Enten werden rein flammirt, ausgenommen, rein gewaschen, innen gut mit Salz eingerieben, für Braten dressirt, auch von außen gesalzen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Bratröhre mit Butter gebraten. Sie werden auf eine lange Schüssel angerichtet und mit gebratenen Kartoffeln bekränzt. Jeder beliebige grüne Salat kann extra beigegeben werden.

1053. Junge Enten mit Malaga-Sauce. Canetons à la d'Albuféra.

Zwei bis drei beinahe ausgewachsene junge Enten werden rein flammirt, ausgenommen, gewaschen und jede in fünf Theile nach der Regel ver-

schnitten, nämlich die zwei Keulen, zwei Flügel und ein Mittelbruststück. Diese Entenstückchen werden in eine passende, gutschließende Casserolle mit zerlassener frischer Butter eingerichtet, gesalzen, mit sechs Trüffeln in Messerrückendicke Blätter und ebenso in gleiche Form und Größe geschnittene rohe Schinken-Stückchen belegt und so auf Kohlenfeuer langsam lichtbraun gedämpft, wo man nach und nach eine halbe Bouteille Malaga-Wein dazu gießt. Wenn die Entenstückchen weich sind, werden sie mit der Gabel ausgehoben, die vorstehenden Knochen gleichmäßig abgestutzt, in eine andere Casserolle mit den Trüffeln und Schinkenstückchen gelegt und zugedeckt warm gestellt. Die zurückgebliebene Essenz wird mit zwei Quart guter Kalbfleisch-Essenz aufgekocht, durch ein Haartuch geseiht, sehr rein entfettet, mit der nöthigen Sauce espagnole untermengt und so auf dem Windofen, bis sich die Sauce dicklichfließend vom Löffel spinnt, eingekocht. Wenn dieß erreicht ist, wird das allenfalls noch fehlende Salz dazu gegeben und nochmals durch ein Haartuch über die Enten gepreßt, mit diesen über dem Feuer heiß gemacht, sodann in einer Ragout-Schüssel schön angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

1054. Junge Enten mit weißen Rübchen. Canetons en haricot vierge.

Die jungen Entchen werden flammirt, ausgenommen, rein gewaschen, die Füße eingesteckt, gesalzen und zum Dämpfen eingerichtet; nämlich man belegt den Boden einer passenden Casserolle mit Speckscheiben, gibt die Enten darauf, würzt sie mit einer Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eindrückt, zwei gelben Rüben, einer Porri und Pastinakwurzel, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern, gießt eine halbe Maß fette Geflügelbrühe darüber und dämpft sie auf Kohlenfeuer weich. Unterdessen werden sechs Stück große weiße Rüben geschält, aus diesen mit einem Bohrer, der die Form einer Olive hat, Oliven ausgebohrt, dann in gesalzenem, kochenden Wasser blanschirt, mit frischem Wasser abgekühlt und in Butter, weißer Bouillon und etwas Zucker körnig weich und kurz gedünstet. Die Entchen werden ausgehoben, schön verschnitten, in eine Casserolle gelegt und zugedeckt bei Seite gestellt. Die Essenz der Entchen wird geseiht, sehr rein entfettet und mit der nöthigen Sauce veloutée und einer halben Maß süßem Doppelrahm über dem hellbrennenden Windofen dickfließend eingekocht, dann gehörig gesalzen, durch ein Haartuch über die weißen Rübchen gepreßt, durcheinander geschwungen, oben mit etwas Glace übergossen und an bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten werden die Entchen heiß gemacht, schön angerichtet und das Rübchen-Ragout darüber gegeben.

1055. Enten mit einem Püree von weißen Rüben. Canards glacés à la purée de navets.

Die flammirten, ausgenommenen, rein gewaschenen Enten werden einfach dressirt, gehörig gesalzen, den vorhergehenden gleich eingerichtet, mit etwas Geflügelfett begossen, auf Kohlenfeuer weich und lichtbraun gedämpft, dann ausgehoben und wenn sie beinahe ausgekühlt sind, schön verschnitten.

Der Fond der Enten wird mit etwas Jüs aufgekocht, über die Enten geseiht und mit diesen warm gestellt. Unterdessen hat man ein Püree von weißen Rüben bereitet (siehe bei den Püreen), welches man beim Anrichten recht heiß in die Mitte einer tiefen Schüssel gibt, die Entenstückchen im Kranze herumlegt, schön glacirt und nachdem man den Entenfond schnell zu einer Demi-Glace eingekocht, wird er über das Ganze gegossen und die Speise sogleich zur Tafel gegeben.

1056. Enten mit Oliven. Canards aux olives.

Hier weise ich auf die Wildenten mit Oliven zurück.

Ferner erscheinen die gebämpften Enten als:

1057. Enten mit Kastanien-Püree. Canards glacés à la purée de marrons.

1058. Enten mit Endivien. Canards glacés à la purée de chicorée.

Die Enten werden den vorhergehenden gleich gedämpft und über das jedesmal bezeichnete Püree schön glacirt angerichtet.

1059. Eine Provencale von Entchen. Canetons à la Provençale.

Siehe Abschnitt 33, eine Provencale von jungen Hühnern.

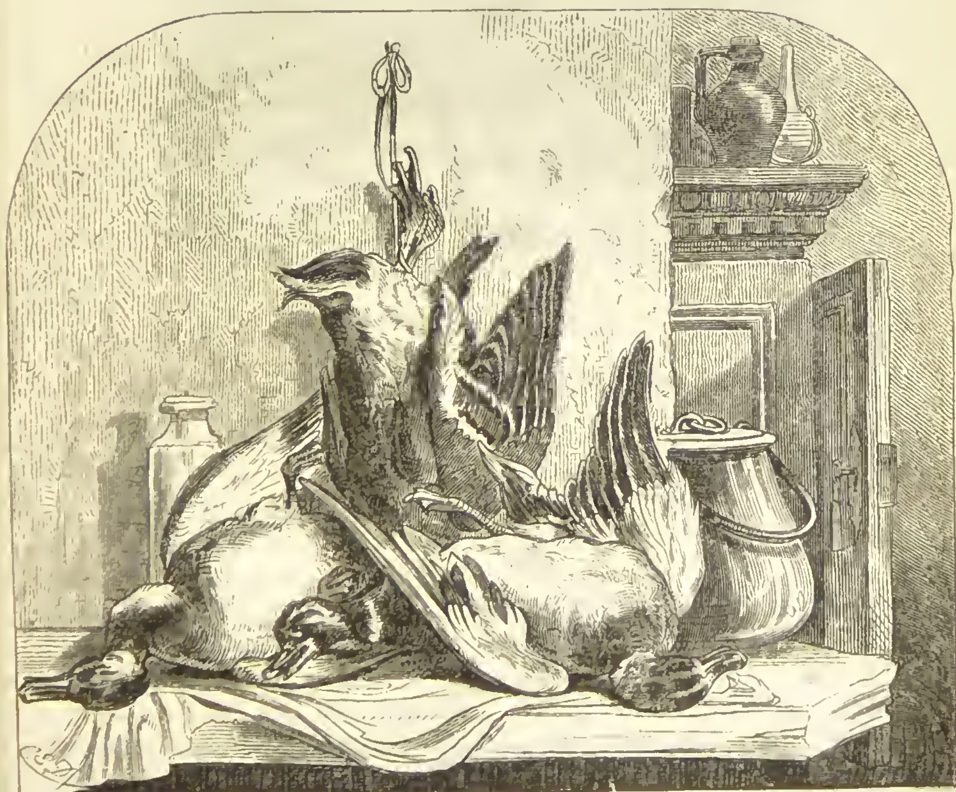
1060. Ragout von Enten auf deutsche Art. Ragoût de canards à l'Allemande.

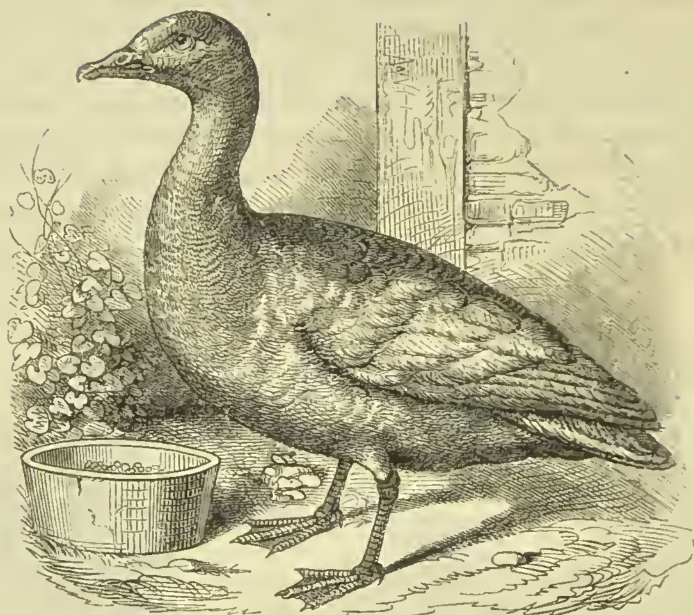
Die Entchen werden am Spieß gebraten, halb ausgekühlt schön verschnitten, dann in eine Casserolle gethan, eine Obertasse voll geriebenes Mundbrod, in frischer Butter lichtbraun geröstet, dazugegeben, mit feingeschnittenen Schalotten und Petersilie wie auch mit zu Filets geschnittenen Zitronen- und Orangenschalen gewürzt, gehörig gesalzen, eine Bouteille weißer Wein und ein Quart gute Jüs darüber gegossen und so zusammen auf Kohlenfeuer, gut zugedeckt, eine halbe Stunde bis zur Hälfte eingekocht. Beim Anrichten wird das Ragout sehr rein entfettet, mit dem Safte einer halben Zitrone und einem Eßlöffel voll Sarbellenbutter im Geschmacke noch piquant gemacht und so recht heiß und schön angerichtet.

1061. Enten mit Kartoffeln und Bratwürstchen gefüllt. Canards farcis aux pommes de terre.

Nach sorgfältigem Flammiren, Ausnehmen und reinem Waschen werden die Enten in ein Tuch eingeschlagen und bei Seite kalt gestellt. Ferner werden gute Kartoffeln roh geschält, klein würfelicht geschnitten und in kaltes Wasser gethan. Dann bratet man für zwei junge Enten sechs Stück schweinerne Bratwürstchen, von denen die Haut abgezogen und zu kleinen Stückchen geschnitten wird. Hierauf läßt man in einer flachen Casserolle ein Stück frische Butter heiß werden, gibt fein geschnittene Schalottenzwiebeln und etwas Petersilie dazu wie auch die gut abgetrockneten Kartoffeln, würzt sie mit dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuß und dämpft die

Kartoffeln auf Kohlenfeuer bei öfterem Umschwingen weich, jedoch so, daß sie ganz bleiben. Wenn dieß erreicht ist, werden die Bratwurststückchen darunter melirt und wenn die Kartoffeln halb ausgekühlt sind, in die Enten gefüllt, diese schön für Entrée dressirt, dann gesalzen, in eine Bratpfanne gelegt, mit Butter begossen, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und eine gelbe Rübe dazu gelegt und so eine Stunde im Bratofen oder noch besser, wenn es die Umstände erlauben, am Spieß gebraten. Sie werden sodann aufdressirt, auf eine passende Schüssel angerichtet und eine gute kräftige Jüs darunter gegeben.





38. Abschnitt.

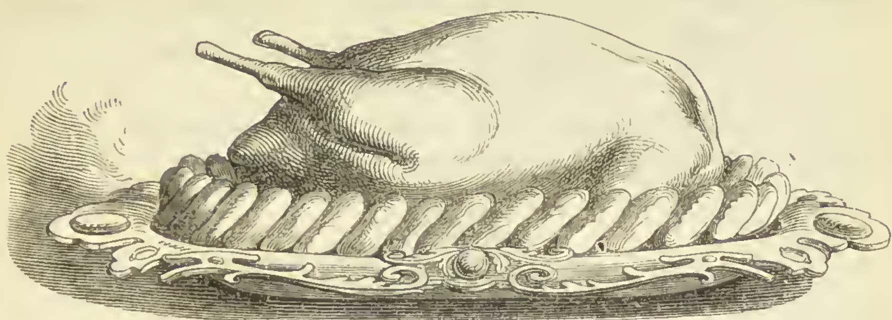
Von der Gans. De l'Oie.

Schon in den ersten Sommermonaten gewähren uns die jungen Gänse einen appetitlichen Braten und so steigt ihr Werth mit jedem Monate, bis zum Herbste, wo sie ihre größte Vollkommenheit erreichen und als sogenannte Martins-Gans noch für bürgerliche Haushaltungen einen schönen und schmackhaften Braten geben. Ferner gehört die Gans, in ökonomischer Hinsicht betrachtet, zu den nützlichsten Thieren für Haushaltungen, denn nicht allein ihr Fleisch und Fett verschafft den Menschen eine gute Nahrung, sondern auch ihre Federn werden von Jedermann nützlich verwendet. Besonders aber sind die Lebern dieser Thiere ein wahrer Leckerbissen auf den Tafeln der Reichen, denn nichts geht über eine gut bereitete, kalte Pastete von Gänselebern. Ebenso gesucht und besonders in Norddeutschland allgemein beliebt, sind die geräucherten Gänsebrüste, welche roh gespeist, dem besten Westphäler und Bayonner Schinken an Feinheit nicht nachstehen, und von Pommern nach allen Gegenden versendet werden.

1062. Gebratene Gans. L'oie rôtie.

Die jungen Gänse werden bei uns schon gereinigt zu Markte gebracht. Sie werden dann nochmals sehr rein gewaschen, gut gesalzen, für Braten dressirt, an den Bratspieß gesteckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten bei hellem Feuer gebraten. Sie müssen eine goldgelbe und croquante Haut haben.

1063. Gebratene Gans auf bürgerliche Art. L'oie rôtie à la bourgeoise.



Die völlig ausgewachsene junge Gans wird rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer innen gut eingerieben, dann auch von außen gesalzen, in eine Bratpfanne gelegt, mit Butter im Anfange begossen und so eine und eine halbe Stunde langsam gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die nöthigen Kartoffeln roh rund geschält und mit Gansfett, welches von der Gans abgenommen wird, nebst dem nöthigen Salze lichtbraun gebraten. Beim Anrichten wird die Gans auf eine Bratenschüssel gelegt, mit den gebratenen Kartoffeln bekränzt, etwas gute braune Sauce darunter gethan und zu Tisch gegeben. Ein gut bereiteter Endivien=Salat kann mit beigegeben werden.

1064. Gansleber mit Trüffeln. Foie d'oie à la St. Cloud.

Man wählt hiezu eine schöne, große Gänseleber; sie wird in zwei Theile getheilt, da, wo die Galle war und sich noch eine grüne Stelle zeigt, diese behutsam ausgeschnitten, sodann wird die Leber gewaschen, fest abgetrocknet, zwischen dem Tuche etwas breit gedrückt, dann mit Zolllangen nagelförmig geschnittenen Trüffeln reichlich durchspickt, so zwar, daß die runden Köpfchen etwas vorstehen. Sie wird dann gesalzen, mit dünnen Speckplatten überlegt, in eine Schluß=Casserolle gelegt, mit etwas guter Geflügel=Braise und einem Glas Madeira=Wein genäßt und so ganz langsam auf schwachem Kohlenfeuer eine Stunde gedämpft, wo sie kaum bemerkbar kochen darf. Unterdessen wird ein halbes Pfund Trüffeln gewaschen, dünn geschält, in runde Blättchen geschnitten, mit etwas frischer Butter, einem Stück Glace und Madeira=Wein über dem Feuer aufgekocht und dann in einer Saucen=Casserolle warm gestellt. Beim Anrichten wird die Leber zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt, die Trüffeln recht heiß in eine mit einem Teigrand versehene Schüssel angerichtet, die Leber darüber gelegt, schön glacirt und sogleich zu Tisch gegeben.

1065. Gansleber mit Ragout Financier. Foie d'oie à la financière.

Die schöne Gansleber wird, wie die vorhergehende, jedoch ohne sie zu spicken, gedämpft und über ein Ragout à la financière (s. Abschn. 7) in einer bordirten Schüssel recht heiß angerichtet.

Ferner erscheinen die Gänselebern auf die gleiche Art gedämpft, als:

1066. Gansleber mit Ragout Godard. Foie d'oie à la Godard.

1067. Gansleber mit einem Ragout Toulouse. Foie d'oie à la Toulouse.

1068. Escalope von Gansleber mit Trüffeln. Escalopes de foie d'oie gras aux truffes.



Zwei Stück schöne Gänselebern werden in runde, fingerdicke, Thalergroße Stücke geschnitten, gesalzen und in einer plat à sauté mit klarer, frischer Butter eingerichtet, mit einer Papierscheibe gedeckt und bei Seite gestellt. Ferner wird ein halbes Pfund Trüffeln gereinigt, zu runden Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit einem Quart recht kräftiger Madeira-Sauce in eine Saucen-Casserolle gethan und warm gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Lebern auf beiden Seiten sautirt, alle Flüssigkeit abgeseiht, die Trüffeln mit der Sauce über die Lebern gethan und zusammen nochmals aufgekocht, sehr rein entfettet und dies feine Gericht in einer bordirten Schüssel angerichtet.

1069. Gratinirte oder Gänseleber im Ofen. Gratin de foie d'oie gras.

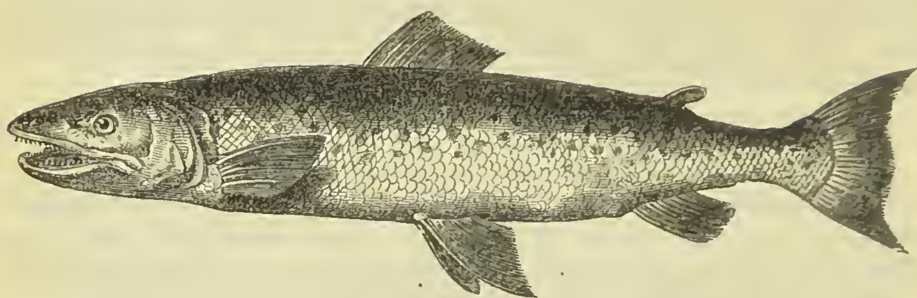
Zwei Gänselebern werden, den vorhergehenden gleich, zugeschnitten, gesalzen, mit feinen Kräutern gewürzt und zugedeckt kalt gestellt. Ferner wird von einem zweipfündigen Schweinsrippenstück alles Fleisch sammt dem Fett abgelöst, fein geschnitten, dann im Mörser mit den Abfällen von den Lebern, mit einem erweichten und ausgedrückten Mundbrode, dem nöthigen Salz und einer Messerspitze voll feinen Kräutern recht zart und fein gestoßen und dann durch ein Haarsieb passirt. Unterdessen werden fein geschnittene Schalotten, Zwiebeln, Petersilie, Champignons, Trüffeln, von jedem ungefähr ein halber Eßlöffel voll, in Butter auf Kohlenfeuer gedünstet, welche mit der Farce recht genau verrührt werden. Sodann nimmt man eine etwas tiefe Schüssel, streicht die Vertiefung fingerdick mit Farce aus, legt die Hälfte der Leberstückchen darauf, deckt diese wieder mit Farce zu, dann kommt der Rest der Lebern, welche nun egal mit der Farce überstrichen

werden. Sodann wird das Gratin mit Speckplatten überlegt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht sehr heißen Ofen langsam gebraten. Ehe es zur Tafel kömmt, wird alles Fett rein abgegossen und einige Löffel voll Trüffel-Sauce darüber gegeben.

1070. Gänseleber-Würste. Boudins de foie d'oie gras.

Zwei Pfund Schweinfleisch und ein Pfund Kalbfleisch werden aus Haut und Sehnen gelöst und fein gewiegt; ebenso wird ein Pfund weißer Luftspeck geschnitten und zu dem Fleische gethan. Zwei schöne Gänselebern werden gewaschen, abgetrocknet, von allen Seiten zugeschnitten und die Abfälle derselben zu dem Fleische gethan. Die Lebern selbst werden grob würfelicht geschnitten und zugedeckt kalt gestellt. Ferner wird ein Pfund Trüffeln gewaschen, dünn abgeschält, klein würfelicht geschnitten und zu den Lebern gethan. Das geschnittene Fleisch, der Speck und die Abfälle der Lebern werden im Reibstein fein gestoßen, mit zwei Eßlöffeln voll fines herbes, zwei Messerspitzen fines herbes en poudre (feinen Pasteten-Kräutern) und dem nöthigen Salze gewürzt, nochmals einige Minuten mitgestoßen und dann durch ein Sieb passirt. Die Lebern und Trüffeln werden hierauf mit der Farce untermengt, in gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt, Fingerlang abgebunden, dann zusammen in eine mit Butter bestrichene plat à sauté gelegt und in einen beinahe ausgekühlten Backofen oder Bratröhre gestellt. Nach Verlauf einer halben Stunde werden die Würstchen gar sein; sie müssen dann zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln bis zum völligen Erkalten beschwert bleiben. Einige Tage müssen sie an einem kühlen Orte abliegen, ehe sie gespeist werden.





39. Abschnitt.

Von dem Lachse, Salmen. **Du Saumon.**

Da dieser Fisch einer der vorzüglichsten ist, den Deutschlands Flüsse liefern, theils wegen seiner Zartheit, theils seiner bedeutenden Größe, so ist es sehr zu bedauern, daß dieses köstliche Produkt schon seit mehreren Jahren immer seltener und daher immer theuerer wird. Der Lachs ist, wie alle Fische, in der Laichzeit am magersten, da er aber vom Raube lebt, so erholt er sich bald wieder und verliert an Güte wenig. Sein Fleisch ist von einer schön rothen Farbe, mit Fett und Muskeln durchwebt, die sich leicht auflösen. Man consumirt ihr Fleisch frisch und geräuchert, was sich vermöge des Fettes länger als bei andern Fischen erhält. Die im Rhein gefangenen Lachse (Rheinsalm) sind jenen, die in der Elbe gefangen werden, vorzuziehen, ihr Fleisch ist schöner roth, saftreicher und schmackhafter. Auch in der Werra und Fulda fängt man Lachse, allein diese stehen den erstern an Güte weit nach, indem ihr Fleisch gelblich und viel trockener ist.

1071. Abgekochter Lachs in kurzer Brühe. Saumon au court-bouillon.

Der Lachs wird unter dem Kopfe und unter der mittleren Bauchfloße aufgeschnitten, mit der Hand das ganze Eingeweide behutsam herausgezogen, so daß man an der Gestalt des Fisches keine Veränderung bemerkt; er wird dann rein geschuppt, ausgewaschen, gut eingesalzen und, wenigstens einige Stunden, in ein Tuch eingeschlagen, an einen kalten Ort gelegt. Währenddem werden sechs große Zwiebeln, sechs gelbe Rüben, sechs Porriwurzeln und eine Selleriewurzel geschält, rein gewaschen, von der Hand feinblätterig geschnitten, dann mit einem Stück Butter über Kohlenfeuer geröstet. Sodann werden zwei Maß ordinärer weißer Wein, eine halbe Maß Essig und etwas Wasser dazu gegossen und nebst zwei Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken, Pfefferkörnern, grüner Petersilie und etwas Thymian eine Stunde, gut zugedeckt, gekocht. Der Lachs wird sodann in eine passende poissonière (langes Fischgeschirr mit einem durchlöcherten Einsatz) gelegt, das noch nöthige Salz darüber gestreut, die Court-Bouillon durch ein Haarsieb darüber geseiht, so zwar, daß dieselbe gerade den Fisch überspült und so auf

Kohlenfeuer, je nach seiner Größe, ein bis zwei Stunden langsam zum Kochen gebracht. Beim Anrichten wird der Fisch ausgehoben, behutsam auf einer passenden Fischschüssel angerichtet und außen herum mit grün gezupfter Petersilie garnirt und sogleich recht heiß aufgetragen. In einer Saucière wird etwas sehr rein entfettete Court-Bouillon wie auch Essig und Oel mit servirt.

1072. Lachs auf Holländer-Art. Saumon à la Hollandaise.

Dieser wird blos in Salzwasser abgekocht und mit einer Sauce hollandaise (s. Absch. 2) servirt.

1073. Lachs auf englische Art. Saumon à l'Anglaise.

Der Lachs wird, wie der vorhergehende, in Salzwasser abgekocht, nur beim Anrichten werden egal rund geschnittene und in Salzwasser abgekochte Kartoffeln herum garnirt. In einer Saucière wird klare Butter mit etwas Zitronensaft und Salz untermengt (beurre fondu) beigegeben, wie auch eine Mushroom Cat-sup, Walnut Cat-sup, Essence of Anchovy zur Auswahl nachservirt. Die hier genannten englischen Saucen findet man in jeder bessern Delicatessen-Handlung.

1074. Lachs à la Génoise. Saumon à la Génoise.

Der Lachs wird in einer Court-Bouillon weich gedünstet, nur daß statt des weißen Weines hiezu ordinärer rother Wein genommen wird. Er wird auf eine passende Schüssel angerichtet und nachstehende Sauce à la Génoise dazu gegeben. Man läßt ein Stück frische Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß einige Minuten auf Kohlenfeuer, rührt sodann von dem Fische genommene, durch ein Haarsieb geseihte Court-Bouillon rein entfettet dazu, läßt diese Sauce bis zur Hälfte einkochen und passirt sie sodann durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle, welche man au bain-marie warm stellt. Beim Anrichten wird sie kochendheiß gerührt, mit etwas Zitronensaft und Sardellenbutter im Geschmacke gehoben und dem Fisch beigegeben.

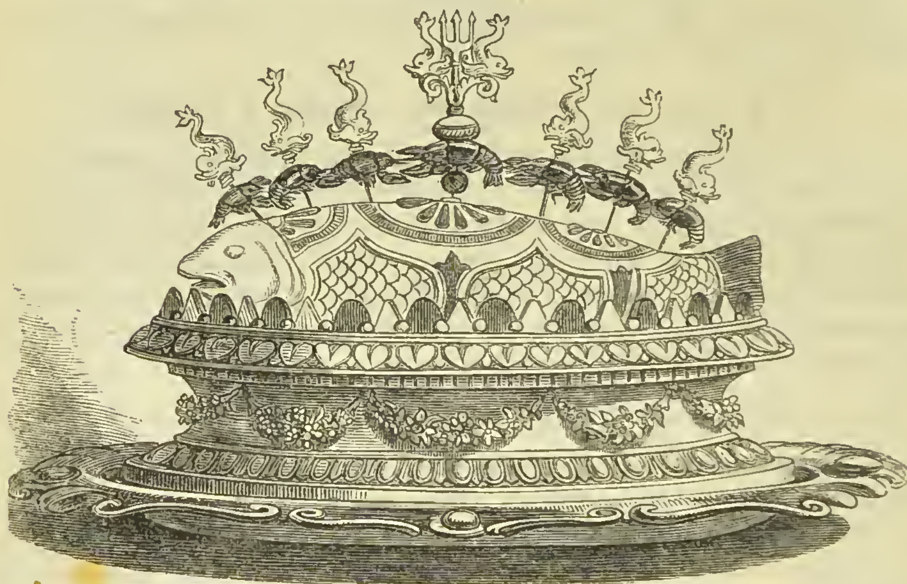
1075. Lachsstück auf dem Roste gebraten. Darne ou dalle de saumon grillée.

Man wählt hiezu stets ein stark handbreites Stück von der Mitte des Lachses, dieses wird nach mehrstündigem Einsalzen abgetrocknet, dann in eine irdene Schüssel gelegt und mit acht Eßlöffeln voll Provencer-Oel, dem Safte von zwei Zitronen, grüner Petersilie, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gewürzt und so noch eine Stunde marinirt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Fischstück von allen Zuthaten befreit, außen herum zusammen gebunden, auf den Rost gelegt und so über schwachem Kohlenfeuer langsam gebraten, wo man ihn öfters mit der zurückgebliebenen Marinade beträufeln muß. Beim Anrichten wird eine sehr gut bereitete, feine Kapern-Sauce, Pfeffer-Sauce oder eine Sauce tomate beigegeben.

1076. Lachs in kurzer Brühe mit Seekrebs-Sauce.
Saumon du Rhin à la sauce homard.

Der Lachs wird in Court-Bouillon gedämpft, sauber angerichtet, die Haut davon abgezogen und eine recht rothe, gut bereitete Sauce homard (s. Abschn. 2) kochendheiß darüber gegossen.

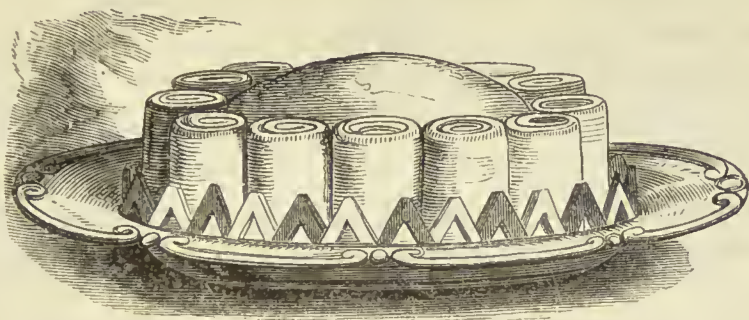
1077. Mit Trüffeln gefüllter Lachs.
Saumon farci à la Bozzo di Borgo.



Der Rheinsalm von ungefähr sechs Pfund wird rein geschuppt, ausgenommen und der ganze Rückgrat nebst allen Gräthen ausgelöst, welches aber so geschickt geschehen muß, daß der Fisch nicht an seiner Gestalt beschädigt wird; derselbe wird von innen eingesalzen und zugedeckt bei Seite kalt gestellt. Währenddem wird das Fleisch von einem dreipfündigen Hechte aus Haut und Gräten gelöst, dies recht fein gewiegt, dann mit dem gleichen Quantum eingeweichter Semmel, ebensoviel frischer Butter, drei Eßlöffeln voll feinen Kräutern, welche aus Schalotten, Zwiebeln, Petersilie, Champignons und Trüffeln bestehen, nebst dem Gelben von sechs Eiern, Salz und etwas Muskatnuß im Mörser recht fein und zart gestoßen und sodann durch ein Sieb passirt. Ebenso wird ein und ein halbes Pfund Trüffeln geschält, grob würfelicht geschnitten und unter die Farce melirt. Der Rheinsalm wird auf ein reines Tuch gelegt, vom Salz gut abgetrocknet, mit der Farce angefüllt, der Länge nach unten zugenäht und in eine mit Speckplatten belegte Bratschüssel gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird derselbe mit einer Kräutermarinade (s. Abschn. 3) übergossen und mit dieser, bei öfterem sorgfältigem Begießen im Backofen oder Bratröhre, in schöner Farbe gebraten. Er wird sodann sehr behutsam auf eine Fischschüssel angerichtet, schön glacirt und mit einer sehr kräftig bereiteten braunen Sauce mit Madeira-Wein

(Sauce tortue oder Sauce financière, s. Abschn. 2) begleitet, zur Tafel gegeben.

1078. Popietten von Lachs. Popiettes de saumon.



Aus dem Fleisch eines schönen Rheinlachs werden gleichgroße, fingerlange und halbfingerbreite, den Popietten von Kalbfleisch gleiche Stücke geschnitten, welche gesalzen und mit der vorherbeschriebenen Hechtenfarce bestrichen, fest aufgerollt und unten und oben gebunden werden. Nach diesem werden sie in eine flache Casserolle geordnet, gesalzen, mit einer Kräuter-Marinade (s. Abschn. 3) zur Hälfte begossen, eine mit Butter bestrichene Papierscheibe darüber gethan und so in dem Bratofen langsam gar gebraten, wo man aber darauf zu sehen hat, daß die Popietten nicht zu viel Farbe nehmen. Beim Anrichten werden sie auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, der Bindfaden abgenommen und die Popietten im Kranze über ein Austern-Ragout (s. Abschn. 7) angerichtet.

1079. Lachsschnitten mit feinen Kräutchen.
Filets de saumon aux fines herbes.

Aus dem Fleische eines Stückes schönen Rheinsalmes, werden den Kapaunenbrüsten ganz gleich, die nöthige Anzahl Filets geschnitten, mit Salz und Concassé bestreut, in eine plat à sauté mit klarer, frischer Butter eingerichtet, mit vier Eßlöffeln voll feinen Kräutchen bestreut, mit einer Papierscheibe gedeckt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Filets auf Kohlenfeuer gestellt, nach einigen Minuten umgekehrt und dann auch die andere Seite vier Minuten gedämpft. Die Butter wird dann abgeseiht, einige Löffel voll weiße Coulis darüber gegossen, mit dem Saft einer Zitrone und etwas Sardellenbutter noch im Geschmacke erhöht, zusammen aufgekocht und nachdem man die Filets im Kranze in einer bordirten Schüssel schön angerichtet hat, wird die fines herbes-Sauce in ihre Mitte gegossen.

Ferner werden die Lachsschnitten noch gegeben als:

1080. Lachsschnitten mit Austern-Ragout.
Filets de saumon sautés aux huîtres.

1081. Lachsschnitten mit einer Matelote.
Filets de saumon sautés à la mâtelote.

1082. Lachsschnitten mit einer Maître d'hôtel.
Filets de saumon sautés à la maître d'hôtel.

Das Austern=Ragout und das Ragout matelote ist im Abschnitt 7 genau angegeben, ebenso die maître d'hôtel im Abschnitt 2.

1083. Lachsschnitten auf deutsche Art.
Filets de saumon panés à l'Allemande.

Die Lachsschnitten werden, wie die vorhergehenden, geschnitten, mit Salz und Concassé bestreut, dann in klare Butter, welche mit einigen Eierdottern abgerührt wurde, getaucht, in geriebenem Brode umgekehrt, besät, dann in klarer frischer Butter eingerichtet und zugedeckt kalt gestellt. Eine Viertel=stunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer gestellt, auf beiden Seiten lichtbraun geröstet, dann im Kranze angerichtet und in die Mitte eine gute kräftige Jüs, angenehm mit Zitronensaft gesäuert, gegossen.

1084. Lachsschnitten mit einer Mayonnaise.
Filets de saumon en mayonnaise.

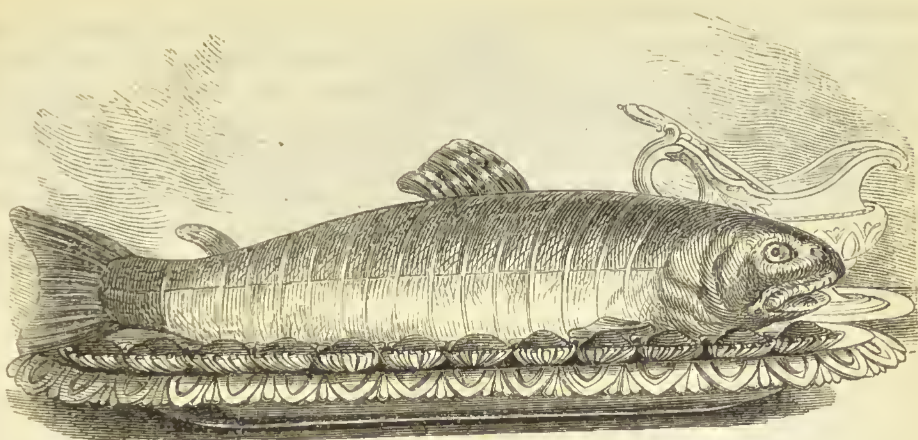
Die nöthige Zahl solcher Lachsschnitten werden in klarer Butter gar gemacht, dann in einer flachen Porzellanschüssel mit einigen Löffeln voll fein=stem Oel, Zitronensaft, Salz und Concassé marinirt, dann im Kranze in einer flachen Porzellan=Schüssel angerichtet, in die Mitte eine Sauce mayonnaise gegeben und außen herum eine Bordure von Aspikschnitten in gefälli=ger, schöner Form aufgesetzt.

1085. Butterteig=Pastete mit geblättertem Lachs.
Vol au vent aux filets de saumon.

Hiezu wird in ökonomischer Hinsicht stets der unberührte Theil eines solchen Fisches verwendet, welcher bei der Tafel in Rest geblieben ist. Der=selbe wird rein aus Haut und Gräten gelöst, in Stückchen zerbrochen, nach dem Volumen des Fisches mit einer Béchamel maigre (s. Abschn. 2) kochend=heiß untermengt und in einer Butterteig=Pastete, welche im 2. Bande genau beschrieben ist, angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

1086. Lachs à la Richelieu. Saumon à la Richelieu.

Ein Lachs mittlerer Größe wird gut gereinigt, dann in dreifingerbreite Tranchen durchgeschnitten, diese dann in eine irdene Schüssel gelegt, gesalzen, mit einem halben Pfund feinem Oel übergossen, mit Zitronenscheiben, Peter=silie, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gewürzt und so einige Stunden marinirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden diese Tranchen auf einen sehr heiß gemachten, mit Oel bestrichenen Rost gelegt und auf beiden Seiten grillirt, wo man von Zeit zu Zeit diese Stücke mit ihrer eigenen Marinade mit einem Pinsel bestreichen muß. Der Lachs wird dann wieder



in seiner natürlichen Gestalt Stück an Stück in einer passenden Schüssel angerichtet, schön glacirt und außen herum Muscheln (kleine Capisantis) welche mit einem Salpikon von Ruthenlebern, Champignons und Trüffeln gefüllt sind, garnirt. Eine gut bereitete Trüffel=Sauce wird extra mit servirt.

Neuerer Zeit hat man statt der Capisantis in jeder guten Küche silberne Muscheln, welche mit vielem Vortheil hier angewendet werden können.

1087. Lachs à la Victoria. Saumon à la Victoria.

Ein schöner, gut gereinigter Lachs wird eingesalzen, dann mit einer guten Kräutermarinade mit Madeira=Wein im Ofen gebraten, sodann auf eine passende Schüssel angerichtet, schön glacirt und mit Krebsschweifchen, Fischnocken und blanschirten Austern garnirt. Eine sehr gut bereitete Madeira=Sauce mit Cayenne gewürzt, wird extra beigegeben.

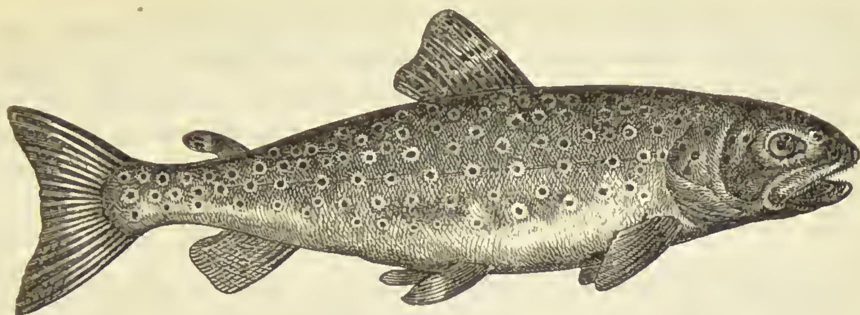
1088. Lachs à la régence. Saumon à la régence.



Der gut gereinigte Lachs wird gehörig mit einer Hechten=Farce, mit fines herbes bereitet, gefüllt, dann der Bauch zugenäht, gesalzen, in eine

Bratpfanne über Speckscheiben gelegt, mit einer Bouteille Sauterne und ebensoviel Kräutermarinade übergossen, mit Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, gedeckt und so bei öfterm Begießen eine Stunde vor dem Anrichten im Backofen oder Bratrohr langsam gebraten. Derselbe wird behutsam angerichtet, der Faden herausgenommen, schön mit Glace, unter welche etwas Krebsbutter melirt wurde, bestrichen und außenherum geschmackvoll mit dekorirten Fischnocken, ganzen Krebsen und gebackenen Grundeln garnirt. Eine gut bereitete Austern-Sauce, wozu die Essenz vom Fisch verwendet wurde, wird extra beigegeben.





40. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von der Lachsforelle. **De la Truite saumonée.**

Die Lachsforelle, truite saumonée, ist ein Mittelding zwischen dem Salm und der Forelle. Ihr Fleisch hat Aehnlichkeit mit dem des Salmen, es ist gelblich roth, nicht so fett, daher verdaulicher und Viele ziehen es noch an Feinheit jenem vor. Ihr Bau gleicht der Forelle und sie erreicht eine Größe von zehn bis fünfzehn Pfund. Eine zweite Art ist der Silber-Lachs, das Fleisch ist weiß, sehr fein und schmackhaft, Bayern mit seinen Seen ist besonders reich an solchen Fischen. Im lebendigen Zustande werden diese Lachsforellen ihrer Schönheit wegen immer blau abgesotten und mit einer holländischen Sauce gegeben, Essig und Oel darf jedoch hiebei nicht fehlen. Die Lachsforelle eignet sich jedoch wie der Salm zu jeder Veränderung und ich weise deßhalb auf den vorhergehenden Abschnitt zurück.

---

40. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von der Forelle. **De la Truite.**

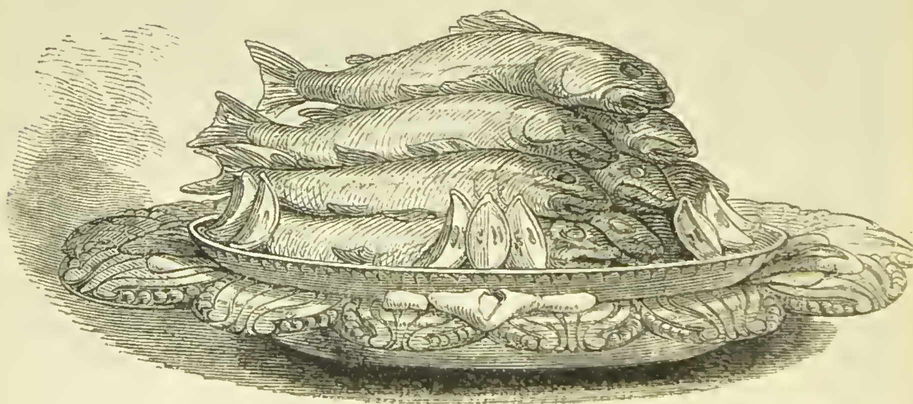
Es sind deren mehrere Gattungen, die gewöhnlichsten sind die gemeine Forelle und die Steinforelle. Sie gehören eigentlich zu dem Geschlechte der Lachsforellen, indem ihre Bauart jenen ähnlich ist. Die gemeine oder Teich-forelle ist ein schöner und lebendiger Fisch, welcher sehr häufig in Teichen eingesetzt und gut gefüttert eine Größe bis zu drei Pfund erreicht. Die Steinforellen werden selten über ein halbes Pfund schwer. Ihr Fleisch ist aber noch zarter, sie sind mit sehr feinen Schuppen und einer stärkeren Schleimhaut bedeckt. Sie leben nur in klarem Quellwasser oder Bächen mit Kieselgrund und der geringste Druck beim Herausnehmen tödtet sie schon. Die Forellen werden gewöhnlich nur blau abgekocht und mit holländischer Sauce nebst Essig und Oel servirt; sie eignen sich jedoch auch zu den verschiedensten Gerichten, welche ich später bezeichnen werde. Das Blausieden selbst aber beruht auf zweierlei Weise, über welche manche Vorurtheile herrschen. Viele sagen nämlich, daß die Forellen, nachdem sie getödtet, sogleich gesotten werden müssen, indem ihr Fleisch viel körniger sei, was allerdings richtig ist.

Dagegen sagen wieder viele Andere, daß die Forellen ein paar Tage an einem kalten Orte mürbe liegen sollen, ehe man sie absiedet, indem ihr Fleisch viel zarter und wohlschmeckender würde, was allerdings auch richtig ist, allein ihr schönes Ansehen und blaue Farbe, welche diesen Fischen so eigenthümlich sind, verlieren sie dann gänzlich und daher sehr viel an ihrer Schönheit.

1089. Blau gesottene Forelle. Truite au bleu.

Die Forellen werden im Wasser aufgemacht, rein ausgewaschen, welches mit Vorsicht geschehen muß, damit der Schleim nicht abgewischt wird und dann in's kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischwandel drei Theil Wasser und einen Theil Essig mit einigen Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, einer Handvoll Salz und einigen Pfefferkörnern aufkochen, stellt sodann das Geschirr vom Feuer, legt die Forellen ein, welche sich augenblicklich blau färben werden, deckt sie mit Papier zu und läßt sie eine Viertelstunde langsam, ohne zu sieden, am Feuer stehen. Beim Anrichten werden sie über eine schön zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie garnirt und sogleich zu Tisch gegeben. Eine Sauce Hollandaise (s. Abschn. 2) nebst Essig und Oel wird zur Auswahl nachservirt.

1090. Gebackene Forellen. Truites frites.



Man wählt hiezu immer die kleinsten Forellen, diese werden sehr rein geschuppt, aufgemacht, rein ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten Messerrückentief eingeschnitten und eine halbe Stunde, gut eingesalzen, an einen kalten Ort gestellt. Nach dieser Zeit werden die Forellen mit einem Tuch abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, dann in abgeschlagene Eier umgewendet und mit geriebenem Mundbrode gut bestreut. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie aus heißem Backschmalz hellbraun gebacken, über eine Serviette auf eine lange Schüssel angerichtet, mit grün gebackener Petersilie garnirt und sogleich zu Tisch gegeben. In Scheiben geschnittene Zitronen können nachservirt werden.

1091. Marinirte Forellen. Truites marinées.

Die nöthige Anzahl kleine Forellen werden wie die vorhergehenden gebacken und kalt gestellt. Unterdessen werden zwei Zwiebeln feinblätterig geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit einer halben Maß Essig genäßt, einige Pfefferkörner und ein Lorberblatt dazu gethan, zusammen eine Viertelstunde gekocht und sodann über die gebackenen Forellen gegossen. Wenn sie kalt geworden sind, gibt man noch das nöthige Salz und ein Viertelpfund feines Oel dazu und läßt die Forellen noch einige Stunden mariniren. Sie werden sodann in eine lange Porzellan-Schale erhaben angerichtet und ihre Marinade darüber gegossen.

1092. Forellenschnitten mit feinen Kräutchen. Filets de truites aux fines herbes.

Vier schöne Forellen werden rein ausgenommen, gewaschen, aus Haut und Gräten gelöst, dann jede Hälfte in drei gleiche Stückchen geschnitten, zusammen gesalzen und mit drei Eßlöffeln voll feinen Kräutchen und einem Stück frischer Butter in einer Schwung-Casserolle eingerichtet, mit einer Papierscheibe gedeckt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Forellenschnitten auf das Feuer gestellt, zwei Minuten auf einer Seite geröstet, dann behutsam umgewendet, dann wiederum zwei Minuten auf der andern Seite, wo man aber Acht haben muß, daß die feinen Kräutchen nicht braun werden. Die Butter wird dann abgeseiht, sechs Eßlöffel voll weiße Coulis darüber gegossen, mit dem Safte einer halben Zitrone und einem halben Eßlöffel voll Sardellenbutter im Geschmacke gehoben, zusammen nochmals aufgekocht und sodann zierlich in einer Ragout-Schale angerichtet.

1093. Forellenschnitten mit rothem Wein. Filets de truites au vin rouge.

Von sechs schönen Forellen werden die beiden Filets aus Haut und Gräten gelöst, jede Hälfte in gleiche Theile geschnitten, diese in klare Butter eingerichtet, gesalzen und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt. Kurz vor dem Anrichten werden die Forellenschnitten auf beiden Seiten einige Minuten geröstet, die Butter abgeseiht, ein Glas guter rother Wein darüber gegossen, ein Stückchen Glace dazu gethan, zusammen bis zur Hälfte eingekocht und dann angerichtet.

1094. Forellenschnitten mit Krebs-Sauce. Filets de truites au beurre d'écrevisses.

Man löst sechs Stück schöne Forellen aus Haut und Gräten, schneidet jede Hälfte, je nachdem sie groß sind, in zwei auch drei gleiche Theile, parirt sie mit einem scharfen Messer ovalrund egal zu, salzt und richtet sie in einer Schwung-Casserolle in Krebsbutter ein, deckt sie mit einer mit Krebsbutter bestrichenen Papierscheibe, damit keine Luft eindringen kann, zu und stellt sie

bis zum Gebrauche kalt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer sautirt, dann in einer borbirten Schüssel im Kranze angerichtet und in ihre Mitte ein Krebs=Ragout gegeben.

1095. Forellenschnitten mit Austern=Ragout.
Filets de truites aux huitres.

Die Forellenschnitten werden, wie die vorhergehenden, eingerichtet, kurz vor dem Anrichten sautirt, ebenso in einer schön borbirten Schüssel angerichtet und in ihre Mitte ein Austern=Ragout gegeben.

1096. Forellenschnitten auf deutsche Art.
Filets de truites panées à l'Allemande.

Aus sechs schönen Forellen werden ebenfalls die großen Filets aus Haut und Gräten gelöst, jede in zwei Theile getheilt, ovalrund recht egal zugeschnitten, gesalzen und eine halbe Stunde stehen gelassen. Sodann werden sie auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, in klare, frische Butter, welche mit drei rohen Gelbeiern und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gut abgerührt wurde, getaucht, mit fein geriebenem, recht weißen Mundbrode gut bestreut und dann in einer plat à sauté in klare frische Butter eingerichtet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten goldgelb geröstet, dann im Kranze angerichtet und in ihre Mitte eine gute, kräftige Jüs, angenehm mit Zitronensaft gesäuert, gegossen.

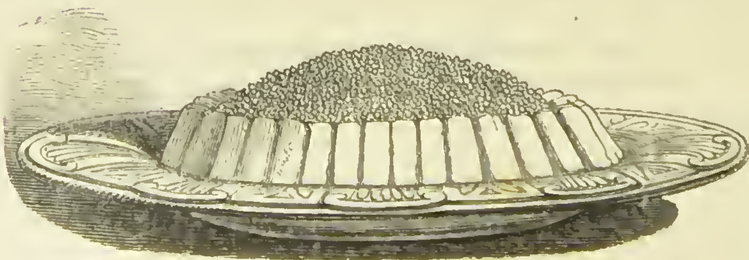
1097. Forellenschnitten mit Kapern=Sauce.
Filets de truites, sauce aux capres.

1098. Forellenschnitten mit Tomate=Sauce.
Filets de truites à la sauce tomate.

1099. Forellenschnitten mit Matrosen=Ragout.
Filets de truites à la matelote.

1100. Forellenschnitten mit Spargelspitzen.
Filets de truites aux pointes d'asperges.

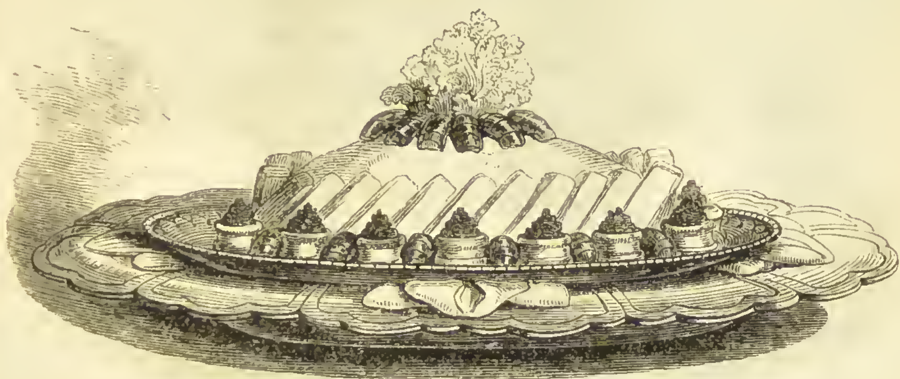
1101. Forellenschnitten mit Pflückerbsen.
Filets de truites aux petits pois.



1102. Forellenschnitten mit gemischten jungen Gemüsen. Filets de truites à la Macédoine de légumes.

Die Behandlung der Forellenschnitten ist ganz der vorhergehenden gleich, und in ihre Mitte wird das jedesmal bezeichnete Kleinragout oder die bezeichneten Saucen gegeben.

1103. Forellenschnitten mit einer Mayonnaise. Filets de truites en mayonnaise.



Sechs schöne Forellen werden rein ausgenommen, gewaschen, in der Mitte der Länge nach durchgeschnitten, dann jede Hälfte rein aus Haut und Gräten gelöst, sodann in drei Theile getheilt, gesalzen und in klarer Butter sautirt. Sie werden hierauf zwischen zwei flache Casserolle = Deckel bis sie ganz kalt sind, leicht gepreßt, dann egal in ovaler Form zugeschnitten und eine Stunde mit Zitronensaft und feinem Oel in einer Porzellanschale marinirt. Unterdessen wird eine sehr gute Mayonnaise bereitet, die Forellenschnitten werden mit derselben überzogen, im Kranze auf einer flachen Porzellanschüssel angerichtet, außen herum mit Aspik=Croutons schön garnirt und der Rest der Mayonnaise in ihre Mitte gegeben. Statt der Aspikschnitten kann auch eine Bordure von Sardellenfilets, kleinen Caviar = Croutons und Krebsschweifchen angewendet werden, was diese Speise im Geschmacke ungemein erhöht.

1104. Gesulzte Forellen. Truites en aspic.

Hiezu wählt man ganz kleine Forellen; diese werden mit Aufmerksamkeit, daß sie nicht zu sehr beim Abkochen springen, schön blau gesotten und dann kalt gestellt. Ferner wird eine ovale Form in's Eis gegraben, diese Federkieldick mit recht klarer Aspik begossen und wenn sie gestockt ist, eine schöne Garnitur von Krebsschweifchen, Kapern, Trüffeln, dem Weißen von hartgekochten Eiern, mit Geschmack eingelegt, dann wieder mit Aspik übergossen und läßt diese ebenfalls feststocken. Die Forellen werden, wenn sie ganz kalt sind, auf ein reines Tuch gelegt und dann eine neben der andern, so zwar, daß sie den Rand der Form nicht berühren, eingelegt, dann bis zur Hälfte mit Aspik begossen und wenn auch diese wieder gesulzt



ist, die Forellen ganz übergossen. In der Regel wählt man eine Form, welche so tief ist, daß zwei Reihen Forellchen übereinander gelegt werden können und die zweite Reihe auch noch ganz eingesulzt, das heißt ganz mit Aspik überfüllt werden kann. Vor dem Anrichten wird die Form in's lauwarme Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, über einen flachen Deckel gestürzt und sodann über einen schön dekorirten Sockel von Schweinfett geschoben.

In die Mitte wird ein Figürchen nach obiger Zeichnung aus Stearin in eine Form gegossen, gesetzt und außen herum vier Attelletten gesteckt, so daß das Ganze einen eleganten Aufsatz gibt.

---

40. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von dem Saibling.

Der Saibling hat einen der Forelle ganz ähnlichen Bau, aber ein schöneres, gelbrothes Fleisch, welches diese Fische besonders auszeichnet. Sie werden zwei, drei, auch wohl acht bis zehn Pfund schwer. Ausgezeichnet schöne Wildfangssaiblinge liefert uns der Waller-, Bartholomä-, auch der Chiemsee. Besonders feinschmeckend und von großer Delikatesse sind die geräucherten Saiblinge aus dem Bartholomä-See (Schwarzreiter genannt), welche mit Eiern gespeist werden. Ihre Bereitungsart ist wie bei den Forellen (vergl. die vorige Abtheilung.)



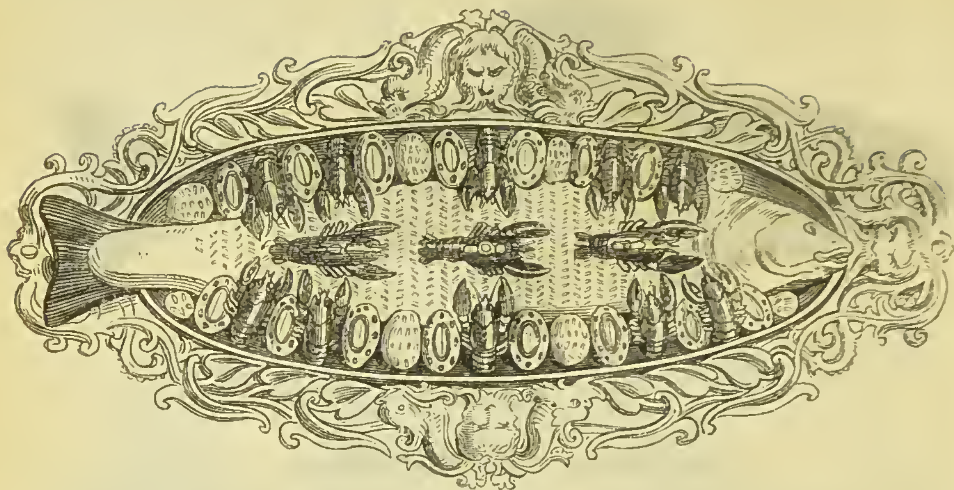
41. Abschnitt.

Vom Huchen. **Du Houchen.**

Der Huchen gehört zu den besseren Fischen; sein Fleisch ist sehr weiß, fein und von gutem Geschmack. In seinem Baue, seiner Größe, wie auch in seiner Farbe hat er Aehnlichkeit mit dem Lachse und nimmt nach diesem und der Forelle den ersten Platz ein. Er wird nur, wo harte Gewässer, nämlich starke Gebirgsflüsse fließen, gefangen und erreicht eine Größe von zwanzig bis fünfundzwanzig Pfund. Wegen seiner Schönheit und bedeutenden Größe eignet er sich besonders zu grosses pièces, wie z. B. à la Chambord, oder ganz abgekocht. Da sein Fleisch aber sehr weiß und fein ist, so eignet sich dasselbe auch zu Entrées (Zwischengerichten) wie z. B. zu allen Gattungen Filets, Escalopes für Salat und en papillotes. Frischgefangen muß derselbe ausgenommen, eingesalzen und an einem kalten Orte mehrere Tage mürbe liegen, wodurch sein Fleisch sehr an Werth gewinnt.

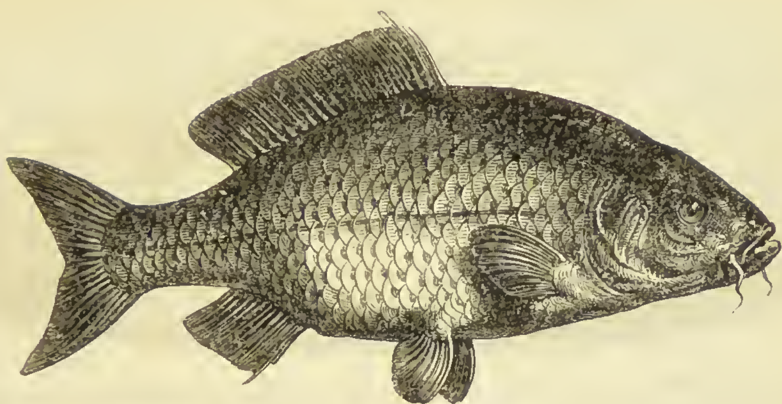
1105. Huchen mit einem Ragout Chambord. Houchen à la Chambord.

Dem mehrere Tage abgelegenen, möglichst großen Huchen wird auf einer Seite, von der Mitte des Rückens der Länge nach, die Haut durchgeschnitten und dann die ganze Haut bis zum Bauche hinab durch eine geschickte Führung des Messers abgelöst. Derselbe wird der ganzen Länge nach recht schön und reichlich gespickt, dann der Kopf mit Bindfaden gebunden, auf ein passendes, flaches Geschirr gelegt, nochmals gesalzen und mit der nöthigen Fischmarinade (s. 3. Abschn.) bis zur Hälfte begossen, dann mit Butter bestrichenem Papier überdeckt und kalt gestellt. Unterdessen wird ein recht gutes kräftiges Ragout Chambord bereitet, (s. Abschn. 7, bei den Kleinragouts) welches au bain-marie warm gestellt wird. Je nach seiner Größe wird der Huchen zwei auch zwei und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht sehr heißen Ofen langsam und bei oftem Begießen in schönster Farbe gebraten, so zwar, daß das Gespickte schön lichtbraun und glacirt erscheint. Beim Anrichten wird das ganz heiße Ragout auf eine passende lange Schüssel angerichtet, der Huchen abgenommen, nachdem er gut abgetropft ist, darüber gelegt, nochmals schön glacirt, außen herum mit ganzen Krebsen, ge-



spickten und schön glacirten Kalbsbriesschen, mit Trüffeln dekorirten Geflügelnocken, abgeschälten, ganzen, in Bordeauxwein abgekochten Trüffeln, auf jeder Seite ungefähr von jeder Sorte fünf bis sechs Stück, in schönster Ordnung herum und darüber belegt und nachdem das Ganze nochmals schön glacirt ist, wird diese schöne grosse pièce zur Tafel gegeben.

In allen seinen weitern Zubereitungen unterliegt der Huchen ganz der wie bei dem Salmen und ich weise deßhalb auf diesen Abschnitt zurück.



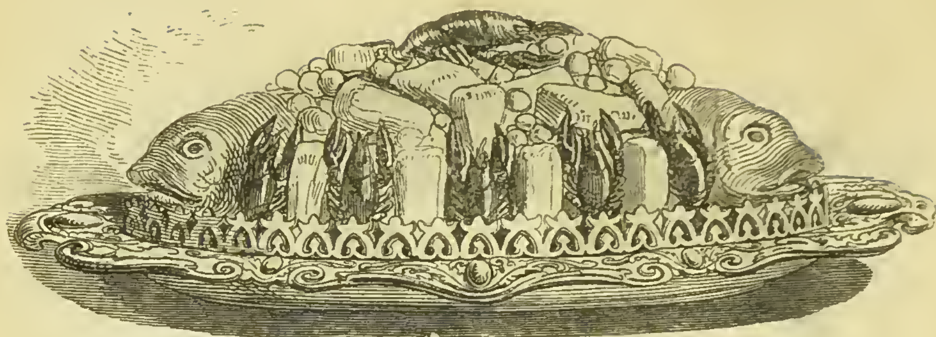
42. Abschnitt.

Vom Karpfen De la Carpe.

Die Karpfen sind in den meisten Provinzen Deutschlands sowohl für die Küche als auch in ökonomischer Hinsicht eine sehr bedeutende Fischart, indem sie nicht nur in vielen Flüssen, sondern auch und zwar vorzüglich in Teichen ein gutes Gedeihen haben, sich sehr vermehren und alle drei Jahre fischbar sind, daher dem Eigenthümer derselben eine reichliche Ausbeute gewähren. Es gibt deren verschiedene Arten, wie z. B. der gemeine Karpfen, der Spiegelkarpfen und der Lederkarpfen. Der Lederkarpfen hat gar keine Schuppen, sondern nur eine braune, lederartige Haut. Unter den Karpfen ist der Spiegelkarpfen der beste, sein Fleisch ist am körnigsten und schmackhaftesten. Sie erreichen eine ansehnliche Größe, allein dann verlieren sie ihre eigentliche Güte, indem ihr Fett einen thranartigen Geschmack hat. Am besten sind die Karpfen sechs bis sieben Pfund schwer, aus Flüssen gefangen, indem sie einen viel reineren Geschmack als die Teichkarpfen haben, da letztere immer nach Moos riechen.

1106. Eine Matelote von Karpfen. Matelote de carpe.

Der vier bis fünfpfündige Karpfen und ein zweipfündiger Aalfisch werden gut gereinigt, von letzterem die Haut abgezogen, beide sehr rein gewaschen, dann zu schönen Stücken zerschnitten, gut eingesalzen und eine Stunde zugedeckt an einen kalten Ort gestellt. Währenddem läßt man ein halbes Pfund Butter heiß werden, gibt vier bis fünf Eßlöffel voll Mehl und einen Eßlöffel voll Zucker dazu und röstet dieß auf Kohlenfeuer langsam dunkelbraun. Der Karpfen und Aalfisch werden abgetrocknet, in eine passende Casserolle geordnet, mit dreißig Stück kleinen Zwiebelchen, welche aus dem Schmalz gebacken wurden, dem Rogener des Karpfen, zwei Obertassen voll Champignons und zwanzig Zollgroß in Würfeln aus einer vorher halb weich gekochten, geräucherten Schweinsbrust geschnittenen Stückchen belegt, mit einer Maß rothen Wein und zwei Quart brauner Brühe genäßt, mit einem Lorbeerblatt, einem Gliedchen Knoblauch, einigen Gewürznelken



und Pfefferkörnern, wie auch mit einem Bouquet Petersilie und zwei gelben Rüben gewürzt und so zugedeckt eine halbe Stunde gekocht. Die Fischessenz wird sodann abgeseiht, das geröstete Mehl damit angerührt und dann die Sauce bei beständigem Rühren zum Kochen gebracht, wo man von Zeit zu Zeit das aufsteigende Fett und den Schaum rein abnimmt, bis dieselbe eine reine, glänzende, dunkelbraune Farbe bekömmt. Die Fischstücke werden erhaben in einer bordirten Schüssel mit den sämmtlichen Ingredienzen schön angerichtet, die eingekochte Sauce durch ein Haartuch gepreßt, gehörig gesalzen, mit dem Saft einer Zitrone und etwas Glace noch im Geschmack gehoben, dann kochendheiß über die Matelote gegossen. Rund herum werden sechs schöne, in Wein abgekochte Krebse und zwischen jedes ein in klarer Butter gelb geröstetes Brodherzchen garnirt, welches dem Ganzen noch ein besseres Ansehen gibt.

1107. Blau gesottener Karpfen. Carpe au bleu.

Hiezu wählt man nur große schöne Karpfen. Ein solcher wird nach dem Tödten im Wasser aufgemacht, ausgenommen, von innen rein ausgewaschen, nicht geschuppt und beim Auswaschen hat man sehr darauf zu sehen, daß der äußere Schleim nicht abgewischt wird. Hierauf wird der Kopf mit Bindfaden überbunden, sodann in ein passendes Fischgeschirr gelegt, mit einer Maß kochendem Essig übergossen, welcher ihn sogleich blau färbt, dann mit einer Marinade übergossen und so langsam auf Kohlenfeuer eine Stunde gedämpft. Beim Anrichten wird der Karpfen über eine gebrochene Serviette auf einer passenden Schüssel angerichtet, außen herum mit gezupften, grünen Petersiliensträußchen garnirt und mit einer Butter-Sauce, wozu die Hälfte von der rein entfetteten Fischmarinade verwendet wurde, zur Tafel gegeben. Essig und Oel wie auch englische Fisch-Saucen werden nachservirt.

1108. Gefüllter, farcirter Karpfen. Carpe farcie.

Von zwei schönen, gut gereinigten Karpfen wird alles Fleisch abgelöst, die Hälfte davon wird fein geschnitten und mit einem eingeweichten, fest ausgedrückten Mundbrode, einem Viertelpfund Butter, drei Eßlöffeln voll Sardellenbutter, zwei Eßlöffeln voll feinen Kräutern, Salz, geriebener Muskatnuß, und vier ganzen Eiern eine Farce bereitet, welche durch ein Sieb gestrichen

und kalt gestellt wird. Die zweite Hälfte des Karpfenfleisches wird mit fines herbes und Butter gedünstet, dann in Stückchen aus Haut und Gräten gezupft und nebst dreißig Stück würfelicht geschnittenen Krebsschweifchen und vorher abgekochten und ebenso geschnittenen Karpfenmilchnern langsam unter die Farce melirt. Dann wird eine passende, lange Schüssel mit Butter bestrichen, über diese an einem Ende derselben ein Karpfenkopf und unten ein Schweif gelegt und mit der Farce ein Karpfen in seiner früheren Gestalt geformt, dieser wird dann mit Krebsbutter gut überstrichen, mit fein gestoßener Brodrinde besäet und mit einem kleinen, runden Ausstecher schuppenähnliche Eindrücke darüber eingedrückt. Die Schüssel wird gut gereinigt und der gefüllte Karpfen eine Stunde vor dem Gebrauche im Backofen oder in Ermangelung dessen in einer Bratröhre langsam gebacken. Beim Anrichten wird etwas Jüs darunter gegossen.

1109. Gebackener Karpfen. Carpe frite.

Der gut geschuppte, ausgenommene und rein gewaschene drei bis vierpfündige Karpfen wird in drei Fingerbreite Stücke zerschnitten, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut und zugedeckt in einer Schüssel eine Stunde stehen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Karpfenstücke abgetrocknet, in mit etwas frischem Wasser abgeschlagene Eier getaucht, mit geriebenen mit Mehl untermengten Semmeln gut bestreut, aus heißem Schmalz langsam in lichtbrauner Farbe croquant gebacken, dann zum Abtropfen auf ein Tuch über Löschpapier gelegt und recht heiß über eine gebrochene Serviette angerichtet, sogleich zu Tisch gegeben.

1110. Karpfen im Ofen gebraten. Carpe au four.

Der Karpfen wird wie zum Backen in Stücke zerschnitten und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. Dann wird eine flache Casserolle mit Butter bestrichen, einige Lorbeerblätter hineingelegt, über diese die Karpfenstücke mit feinen Kräutchen bestreut, gelegt, dann mit gutem sauern Rahm und Zitronensaft übergossen, mit geriebenem Mundbrode gut überstreut, mit zerlassener frischer Butter begossen und so in einer Bratröhre gebraten. Die in schönster Farbe gebratenen Karpfenstücke werden angerichtet, die Sauce rein entfettet und extra in einer Saucière beigegeben.



43. Abschnitt.

Vom Hechte. Du Brochet.

Wie alle Fische, welche vom Raube leben, hat auch der Hecht ein festeres Fleisch als diejenigen, welche sich von Vegetabilien ꝛc. nähren, deßhalb auch der Genuß desselben dem Menschen weit zuträglicher ist, als von andern Fischen. Daß der Hecht eine Schwere gegen vierzig Pfund erreicht und sie sehr häufig zu zwanzig Pfund gefangen werden, spricht noch nicht zu seinem Vortheil, denn ein Hecht von fünf bis sechs Pfund hat bei weitem ein milderes und feineres Fleisch und ist jenem stets vorzuziehen. Ich bemerke nur noch, daß dieser Fisch ohne alle Kunst in Wasser und Salz gekocht, schon eine angenehme Speise liefert, daß aber auch das Fleisch desselben mittelst seines Baues sich leicht von allen Gräten reinigen läßt und daher zu jeder andern Zubereitung passender ist, als alle andern Fischarten, daher auch der Hecht sowohl zu den nützlichsten, als zu den besseren Fischen gehört.

1111. Gebratener Hecht. Brochet à la broche.

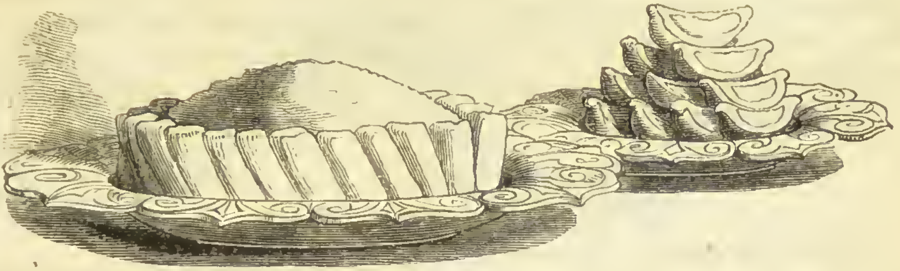
Der Hecht von fünf bis sechs Pfund wird abrasirt, das heißt, die Schuppen sammt der Haut, daß nur die innere feine Haut über dem Fleisch bleibt, mit einem sehr scharfen, dünnen Messer abgeschnitten. Er wird dann aufgemacht, ausgenommen, rein gewaschen, Seiten- und Schwimmflossen abgestutzt und auf beiden Seiten mit Speck und Sardellenfilet schön gespickt, dann eingesalzen, mit feinen Kräutern bestäubt, an einen dünnen Bratspieß gesteckt, mit doppeltem Papier, das gut mit Butter bestrichen wurde, überbunden und eine Stunde bei hellem Feuer gebraten. Zu bemerken ist, daß das Papier eine Viertelstunde zuvor abgenommen werden muß, damit der Speck Farbe nimmt und der Fisch ein schönes Ansehen bekömmt. Vom Spieß abgenommen, wird er auf einer langen Schüssel angerichtet und eine gut bereitete Sardellen-Sauce beigegeben.

1112. Hecht à la Chambord. Brochet à la Chambord.

Siehe Abschnitt 41, Huchen à la Chambord.

1113. Hecht auf dem Roste gebraten. Brochet à la Tartare.

Der vierpfündige, rein geputzte und ausgewaschene Hecht wird der Länge nach in zwei Theile geschnitten, dann das Rückenbein und die Gräten ausgelöst, jede Hälfte in drei Fingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz und



Pfeffer bestäubt, in Mehl umgekehrt, dann in zerlassene, frische Butter getaucht und mit geriebenem Mundbrode gut bestreut. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf den Rost gelegt und über mittelstarker Gluth an beiden Seiten lichtgelb gebraten, dann im Kranze auf einer Schüssel angerichtet, etwas Jüs, mit Zitronensaft gesäuert, darunter gegeben und eine Sauce à la Tartare wird extra beigegeben.

1114. Gebackener Hecht. Brochet frit.

Dieser wird ebenfalls dem gebackenen Karpfen gleich behandelt.

1115. Gedämpfter Hecht auf bürgerliche Art. Brochet à la bourgeoise.

Der zwei- bis dreipfündige Hecht wird rein abrasirt, ausgenommen, rein gewaschen, rund zusammengebogen, das heißt der Schweif in das Maul gesteckt, mit der Dressirnadel befestigt und dann gut eingesalzen. Eine passende Casserolle wird reichlich mit Butter bestrichen, einige Lorbeerblätter, in Scheiben geschnittene Zwiebel und gezupfte Petersilie darauf gethan, der Hecht hineingelegt, etwas Sardellenbutter, Zitronensaft und einige Löffel voll sauerer Rahm darüber gegossen, gut zugedeckt und über Kohlenfeuer mit oben angebrachter Kohlengluth eine halbe Stunde gedünstet. Der Hecht wird beim Anrichten auf eine Schüssel gelegt, mit gebratenen Kartoffeln bekränzt und die Sauce durch ein Haarsieb darüber geseiht.

1116. Hechtstückchen mit feinen Kräutchen.
Filets de brochet aux fines herbes.

Der vierpfündige gut gereinigte Hecht wird der Länge nach in zwei Theile geschnitten, diese halben Seiten aus Haut und Gräten gelöst, dann in zwei Fingerbreite gleiche Stückchen geschnitten, gesalzen, mit feinem Pfeffer bestäubt und in einer flachen Casserolle mit einem halben Pfunde frischer Butter und vier Eßlöffeln voll feinen Kräutchen eingerichtet und mit unten und oben angebrachter Kohlengluth eine halbe Stunde gedünstet. Beim Anrichten wird ein Theil der Butter abgeseiht, die Hechtenstückchen schön angerichtet und die feinen Kräutchen sammt der Butter darüber gegossen.

1117. Hecht in einer Butterteigpastete.
Filets de brochet en vol au vent.

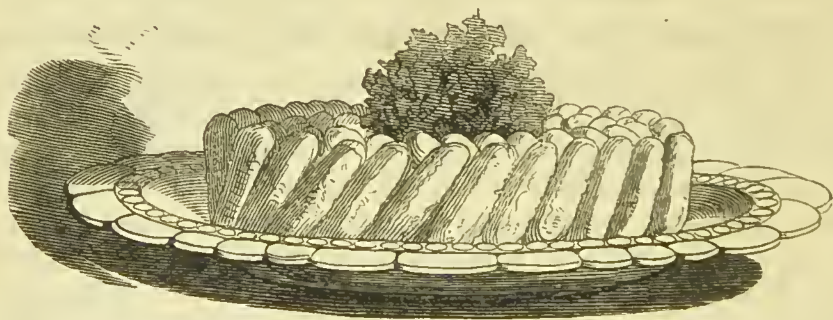
Ein vierpfündiger Hecht wird nach gehöriger, reinlicher Vorbereitung in Salzwasser abgekocht; wenn er ausgekühlt ist, sein Fleisch rein und vorsichtig

aus Haut und Gräten in schöne Stückchen gezupft, diese in eine Casserolle gethan und zugedeckt warm gestellt. Ebenso wird eine gute Beschamel bereitet, welche kochendheiß nach dem Volumen des gezupften Hechtes durch ein Haartuch über denselben gepreßt und in einer schön gebackenen, heißen vol au vent angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben wird.

1118. Gezupfter Hecht im Ofen gratinirt. Gratin de filets de brochet.

Dieses Gericht ist eine Wiederholung des vorhergehenden. Dasselbe wird statt in der Butterteigpastete in einer tiefen Porzellanschale, auch in einer Silber-Casserolle erhaben angerichtet, mit fein gestoßenem Mundbrode rund bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen langsam gebacken und dann zu Tisch gegeben. In ökonomischer Hinsicht ist zu bemerken, daß beide Gerichte gewöhnlich von unberührten Tafelresten dieser Fische bereitet werden.

1119. Croquetten von Hecht. Croquettes de brochet.



Der in Salzwasser abgekochte und wieder erkaltete dreipfündige Hecht wird aus Haut und Gräten mit Vorsicht gezupft, dann mit einer Beschamel untermengt, gesalzen und zum Erkalten auf's Eis gestellt. Nach diesem werden davon gleichgroße Croquetten geformt, in geriebenem Brode umgekehrt, dann in mit etwas Salz abgeschlagene ganze Eier getaucht und nochmals mit Brod bestreut. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, über eine schön zusammengelegte Serviette gelegt und grün gebackene Petersilie in ihre Mitte gehäuft.



44. Abschnitt.

Vom Aal. De l'Anguille.

Diese Fischart findet man fast in jedem Wasser, in Seen, Teichen und Flüssen; doch hält man den Flußaal mit Recht für den besten. Der Aal liefert der Küche eine nützliche Provision, sein Fleisch ist sehr fein und von gutem, zarten Geschmack, dabei aber sehr fett und schwer zu verdauen und bei oft wiederholtem Genuße sogar widerstehend. Ferner ist das Fleisch der Aale härter als das fast aller übrigen Fische und muß wenigstens zweimal so lange als jeder andere Fisch kochen, bevor die Auflösung erfolgt. Daher kömmt es auch, daß man sie am häufigsten gebraten gibt, weil diese Bereitungsart auf trocknem Wege das meiste Fett ausschwitzt und austreibt.

1120. Gebratener Aal. Anguille à la broche.

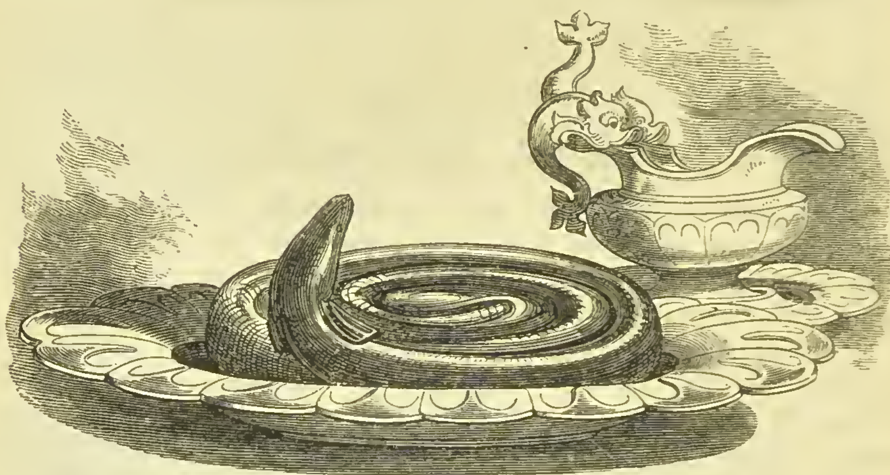
Es ist besonders darauf zu sehen, daß der Aalfisch lebend in die Küche kömmt. Er wird todtgeschlagen, unter die Flossen herum die Haut eingeschnitten, diese mit dem Messer einen Fingerbreit abgelöst, das Abgelöste mit Salz bestreut, mit Bindfaden der Kopf überbunden, der Aal aufgehängt, mit einem Tuch die abgelöste Haut angefaßt und so die ganze Haut über den Körper gezogen. Der Aalfisch wird sodann in Kohlengluth gelegt, gedreht bis auch die zweite Haut springt, dann diese mit einem groben Tuche abgestreift, bis der Fisch rein und weiß daliegt. Er wird sodann aufgemacht, ausgenommen, rein gewaschen, in dreifingerbreite egale Stücke geschnitten, gut eingesalzen und quer an einen kleinen Spieß gesteckt, zwischen jedes Stück kömmt eine Zitronenscheibe und drei Salbeiblätter. Der kleine Spieß wird an einen größern festgebunden und eine halbe Stunde vor dem Gebrauch bei hellem Feuer gebraten. Zehn Minuten zuvor, ehe er abgenommen wird, bestreut man den Aalfisch mit fein geriebenem Mundbrode, welches das Fett noch mehr an sich zieht, läßt auch dieses schön Farbe nehmen, richtet sie sodann auf einer langen Schüssel an und gibt sie, mit Zitronenschnitten bekränzt, zur Tafel.

1121. Aalfisch auf dem Rost gebraten. Anguille à la Tartare.

Der Aal wird, wie der vorhergehende, gereinigt, in Stücke geschnitten, in einer Marinade gekocht, wenn er wieder kalt ist, zum Abtropfen auf ein

Tuch gelegt, in geriebenem Mundbrode umgewendet, in zerlassene Butter getaucht, dann nochmals mit Brod bestreut und so auf dem Roste von allen Seiten lichtbraun gebraten. Sie werden sodann angerichtet und in ihre Mitte eine kräftige Jüs mit Zitronensaft angenehm gesäuert, gegossen. Eine kalte Senf-Sauce, Sauce à la Tartare, wird eigens beigegeben.

1122. Im Ofen gebratener Aal. Anguille roulée et glacée au four.



Der abgehäutete und rein geputzte dreipfündige Aal wird ganz zusammengerollt, mit Holzspießchen durchstochen, überbunden und gesalzen. Eine flache Casserolle wird mit einem Stück Butter am Boden bestrichen, einige Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hineingelegt, über diese der Aalfisch gelegt, zur Hälfte mit einer gesäuerten Kräutermarinade begossen und dann in einem Bratofen langsam in schöner Farbe gebraten. Beim Anrichten wird der Aalfisch vorsichtig ausgehoben, auf ein zusammengelegtes Tuch zum Entfetten gelegt, dann in einer passenden Schüssel angerichtet, schön glacirt, die Holzspießchen ausgezogen und eine gut bereitete Austern-, Tomate- oder Krebs-Sauce mit beigegeben.

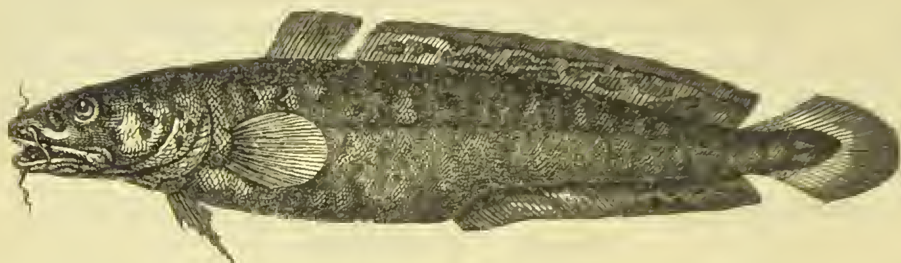
1123. Aalfisch in Papier. Anguille en caisse à l'Italienne.

Der gut gereinigte, dreipfündige Aal wird in zwei Fingerbreite Stückchen geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben und in einer Marinade weich gedünstet. Unterdessen wird ein halbes Pfund Reis rein gewaschen und mit guter Fleischbrühe weich und kurz gedünstet. Ebenso werden Champignons, Petersilie, Schalotten und Zwiebeln, von jedem gleiche Theile, zusammen feingeschnitten und ungefähr drei Eßlöffel voll in einem Viertelpfund frischer Butter weich gedünstet. Eine Papierkapsel (Caisse) wird von allen Seiten gut mit feinstem Oel bestrichen und in einen lauwarmen Ofen zum Trocknen gestellt. Die Aalstückchen werden auf ein Tuch gelegt, die Papierkapsel fingerdick am Boden mit Reis belegt, darüber die entgräteten Aalstücke, mit einem Theil der Kräuter bestreut, über diese kömmt wieder

Reis, Aalfischstücke und Kräuter. Das Ganze wird mit Reis gedeckt, mit Krebsbutter beträufelt, mit geriebenem Brode übersät und dann in einen schon abgekühlten Backofen bis es durch und durch heiß geworden ist, gestellt. Hierauf wird es über eine gebrochene Serviette auf eine flache runde Schüssel gestellt und nachdem etwas Demi-Glace darüber gegossen ist, zur Tafel gegeben.

1124. Gebratener Aal auf bürgerliche Art.
Anguille à la bourgeoise.

Der enthäutete, dreipfündige Aal wird, ohne die zweite Haut davon abzuthun, in gleichgroße Stücke geschnitten, diese gut eingesalzen, in Mehl umgekehrt und in Butter mit Salbeiblättern in einer eisernen Pfanne geröstet, das heißt langsam auf Kohlenfeuer gebraten. Er wird erhaben in einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit Zitronenscheiben und Senf zu Tisch gegeben.



45. Abschnitt.

Von der Rutte, Aalraupe, auch Quappe genannt. De la Lotte.

Sie gehört zu dem Geschlechte der Weichfische; der Kopf gleicht dem eines Frosches, der Leib aber dem Aale. Die schlüpferige, schleimige Haut ist abwärts grau mit schwarzen und graugelblichen Fleckchen gezeichnet, der Bauch ist weiß. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend und dem Aale noch vorzuziehen; es nimmt deßhalb eine jede Bereitung wie der Aalfisch an. Die Lebern dieser Fische werden besonders hochgeachtet und eine warme Pastete von solchen Lebern ist besonders delikat.

1125. Matelote von Rutten. Matelote de lottes.

Ungefähr vier lebende Rutten werden abgeschlagen, dann einige Minuten in kochendheißes Wasser gethan, ausgehoben, die grünliche Haut mit dem Messer abgeschabt, bis der Fisch ganz weiß erscheint, dann aufgemacht, ausgenommen, gewaschen, die vorstehenden Gräten mit der Scheere abgeschnitten und die Fische in Stücke getheilt. Sobann werden sie in eine Casserolle gelegt, gesalzen, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian und Pfefferkörnern gewürzt, mit rothem Wein übergossen und so gut zugedeckt weich gekocht. Hierauf werden die Fischstücke mit der Gabel ausgehoben, in eine andere Casserolle gelegt, die Marinade durch ein Haartuch geseiht, sehr rein entfettet, dann die nöthige braune Sauce dazu gethan, zusammen über dem hellbrennenden Windofen unter beständigem Rühren dicklichfließend eingekocht, dann gehörig gesalzen, mit Zitronensaft angenehm gesäuert und durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle über nachstehende Ingredienzen gepreßt. Vier und zwanzig kleine Zwiebeln werden geschält, in Mehl umgekehrt, aus dem Schmalz hellbraun gebacken, dann mit etwas Zucker und rothem Wein ganz kurz gedünstet. Ebensoviel Champignons werden in Butter mit Zitronensaft gedämpft und sechs Stück jeder in vier Theile geschnittene, gedämpfte Artischockenböden wie auch die gedämpften Lebern der Fische in gleichgroße Stückchen geschnitten und diese Ingredienzen mit der kochendheißen Sauce untermengt und nachdem die Fischstücke wieder ganz heiß erwärmt und erhaben in einer bordirten Schüssel angerichtet sind, wird dieses Ragout darüber angerichtet und dieses delikate Gericht zur Tafel gegeben.

1126. Rutte am Rost gebraten. Lottes grillées.

Zwei bis drei schöne Rutten werden aufgemacht, ausgenommen, rein gewaschen, gut gesalzen und dann eine Stunde zugedeckt so stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden sie abgetrocknet, dann in Oel, Zitronensaft, grüner Petersilie und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln marinirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Roste über starker Gluth an beiden Seiten gebraten; beim Anrichten über dem Rücken ein Einschnitt gemacht, etwas englische Butter (s. 2. Abschn., 3. Abth.) hineingethan, etwas Jüs darunter gegossen und sogleich zur Tafel gegeben. Auf diese Art zubereitet haben sie im Geschmack viel Aehnlichkeit mit der Makrele.

1127. Rutte auf Haushofmeister Art. Lottes à la maître d'hôtel.

Vier Rutten werden wie zu einer Matelote zubereitet, in Stücke geschnitten und in einer weißen Marinade weich gedünstet. Beim Anrichten werden sie ausgehoben, auf ein Tuch gelegt, dann in einer bordirten Schüssel angerichtet und die ganz heiße Sauce à la maître d'hôtel (s. Abschnitt 2) darüber gegossen.

Auf diese Art zubereitet, erscheinen die Rutten als:

1128. Rutten mit Austern=Ragout. Lottes aux huîtres.

1129. Rutten mit Tomate=Sauce. Lottes à la sauce tomate.

1130. Rutten mit Krebs=Sauce. Lottes à la sauce d'ecrevisses.

1131. Rutte mit grüner Kräuter=Sauce. Lottes à la sauce ravigote verte.

Die Rutten werden recht weiß in der Marinade gedünstet und mit der jedesmal bezeichneten Sauce gegeben. Zu bemerken ist, daß die Lebern der Rutten bei den bezeichneten Ragouts nicht fehlen dürfen.

1132. Rutte als Gratin auf französische Art. Gratin de lottes à la Française.



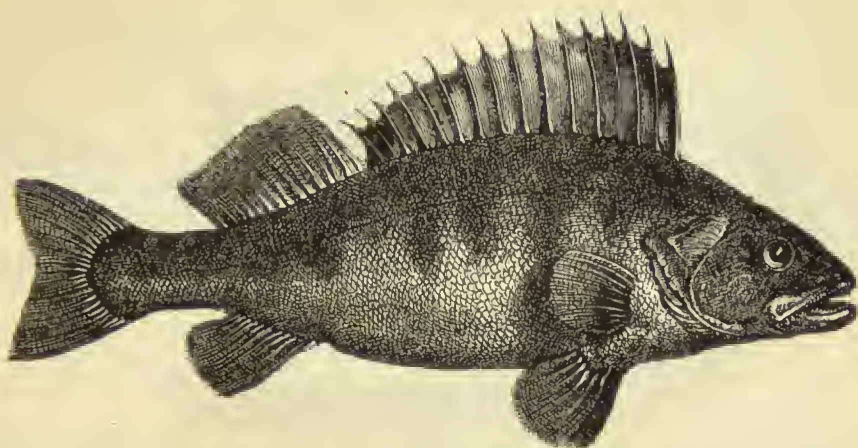
Ungefähr vier Rutten werden sehr rein geputzt, dann in der Marinade gedünstet und mit dieser kalt gestellt. Unterdessen wird eine gute Fisch-Farce bereitet (s. Abschn. 5). Die Ruttenstückchen werden nun zum Abtropfen auf ein reines Tuch gelegt, ein Theil der Farce wird im Kranze

auf eine runde Schüssel gestrichen, die Fischstückchen erhaben darüber gelegt und ganz mit Farce überstrichen. In die Mitte wird ein passendes Stück Mundbrod eingedrückt, das Ganze mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen halb ausgekühlten Ofen gestellt und langsam gebacken. Wenn das Gratin aus dem Ofen kömmt, wird das Brod herausgenommen, alles Fett rein weggethan, das Gratin schön glacirt und in die Mitte ein recht gut bereitetes Kleinragout von Austern, Krebsschweifchen und den Ruttenlebern gegeben.

1133. Gebackene Rutten. Lottes frites à la Provençale.

Vier Rutten sammt ihren Lebern werden gut gereinigt, in Stücke geschnitten, gesalzen, dann mit Oel, Zitronensaft, grüner Petersilie, Zwiebelscheibchen und Concassé eine Stunde marinirt. Hierauf werden sie von all ihren Zuthaten befreit, in einer Serviette mit Mehl getrocknet, dann in geschlagene Eier getaucht und gut mit fein geriebenem Brode besät. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz sammt der Leber lichtbraun gebacken, erhaben angerichtet, mit gebackenen Zwiebelringchen bekränzt und nebst Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.





46. Abschnitt.

Von dem Bärschling. De la Perche.

Auch dieser Fisch lebt vom Raube. Sein Fleisch ist sehr saftreich und consistent, mithin gesünder und nährender als das weichliche Fleisch anderer kleiner Fische. Er wird über einen Fuß lang und drei Pfund schwer, in nördlichen Ländern noch größer. In den Gegenden, wo der Bärschling selten gefangen wird, hält man ihn sehr hoch; zu den gemeinen Fischen gehört er da, wo er eigentlich zu Hause ist. Dies mag abermals zum Beweise dienen, daß viele Produkte nur darum geschätzt werden, weil sie selten sind, nicht aber weil sie wirklichen Werth haben.

1134. Gebackene Bärschlinge. Perches frites.

Die abgeschuppten und gereinigten Bärschlinge werden auf beiden Seiten leicht eingeschnitten, mit feinem Salze bestreut und so eine Stunde zugedeckt stehen gelassen. Vor dem Anrichten werden sie abgetrocknet, in Mehl gewendet, dann in mit etwas Wasser abgeschlagene Eier getaucht, mit geriebenem Brode besät und in reinem heißen Schmalze goldgelb croquant gebacken. Sie werden schön angerichtet, mit gebackener Petersilie garnirt und recht heiß zu Tisch gegeben.

1135. Bärschling auf holländische Art (Suppfisch). Perches à la Watervisch.

Die nöthige Anzahl rein geschuppte und ausgewaschene Bärschlinge werden eingesalzen und in eine gutschließende Casserolle gelegt. Dann werden gelbe Rübchen, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porriwurzeln rein geputzt, gewaschen, feinnudelig geschnitten, so zwar, daß man von jeder Sorte eine obere Kaffeeschale voll hat; sie werden dann nebst gezupfter grüner Petersilie, einem Viertelpfund sehr frischer Butter und etwas Pfeffer und Salz einige Zeit geröstet und mit einer halben Maß Wasser noch gekocht. Diese Kräuter werden über die Bärschlinge gegossen, gut zugedeckt und so auf Kohlen-



fener weich gedünstet. Sie werden in einer Porzellanschale sammt den Kräutern angerichtet und recht heiß zu Tisch gegeben.

1136. Bärschlinge mit Petersilien-Sauce. Perches à la peluche.

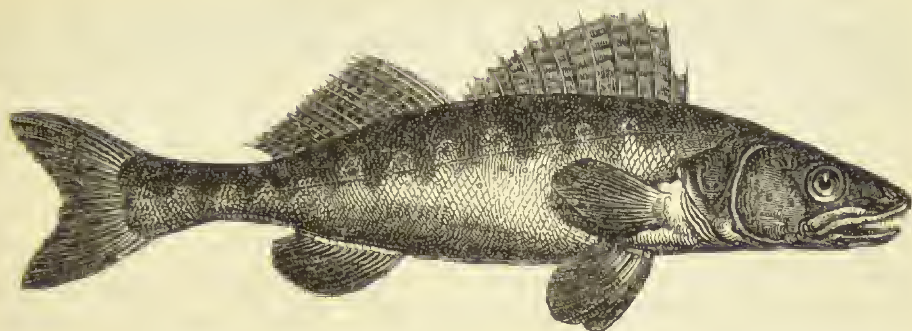
Die nöthige Anzahl ausgenommener Bärschlinge wird in gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht und dann die Schuppen sammt der Haut leicht abgestreift. Sie werden dann auf einer Schüssel angerichtet und eine Petersilien-Sauce (s. Abschn. 2) recht heiß darüber gegossen.

1137. Gebackene Bärschling-Schnitten. Filets de perches frites.

Hiezu braucht man für zehn bis zwölf Personen wenigstens acht bis zehn Stück ein Pfund schwere Bärschlinge. Diese werden sehr rein ausgenommen, in der Mitte der Länge nach durchgeschnitten, jede Hälfte wieder aus Haut und Gräten gelöst, welches mit Vorsicht geschehen muß, damit man von jedem Bärschling zwei schöne unbeschädigte Filets erhält. Es wird dann jedes wieder in drei gleiche Theile geschnitten, in eine Schale gelegt, gesalzen, mit dem Safte von zwei Zitronen, einem Lorbeerblatt, in Scheiben geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie gewürzt und so eine Stunde marinirt. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit geriebenem Mundbrode panirt, aus heißem Schmalze schön gebacken, im Kranze angerichtet und in ihre Mitte eine sehr gut und kräftig bereitete Tomate-Sauce gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

1138. Bärschlingschnitten in Papier. Filets de perches en papillotes.

Vier bis fünf schöne große Bärschlinge werden, wie die vorhergehenden, rein aus Haut und Gräten gelöst, gesalzen und dann ebenso marinirt. Sie werden dann von den Zuthaten befreit, an beiden Seiten mit feinen Kräutchen bestrichen (s. Abschn. 3) und dann in Papierpapilloten, welche in Herzform geschnitten und auf beiden Seiten mit Oel bestrichen sind, gelegt und fest, damit kein Saft auslaufen kann, eingebogen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Papillotes über einen mit Oel bestrichenen Bogen Papier auf den Rost gelegt, über glühender Asche auf beiden Seiten langsam gebraten, sodann angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.



47. Abschnitt.

Vom Schill, Zander, oder Hechtbärschling, auch Amaul, Nagmaul genannt. Du Sandre.

Der Schill oder Hechtbärschling ist ebenfalls ein Raubfisch und gehört zu dem Geschlechte der Barsch. Sein Fleisch ist sehr saftreich und mild, dabei sehr weiß und feinfädig und viel schmackhafter als das der Hechte. Wenn dieser Fisch noch lebend zur Küche gebracht wird, so ist es nöthig, daß man ihn nach dem Schlachten noch eine halbe Stunde in starkes Salzwasser mit einem Stück Eis legt, damit sein Fleisch einige Härte erhalte und beim Kochen nicht in Stücke zerfalle. Am besten aber geräth die Zubereitung desselben wenn er ausgenommen und über Nacht eingesalzen auf Eis liegt.

1139. Abgekochter Schill mit holländischer Sauce. Sandre à l'eau, sauce Hollandaise.

Der Schill wird sehr rein geschuppt, ausgenommen, die Flossen abgestutzt, wenigstens einige Stunden gut eingesalzen, dann eine Stunde vor dem Anrichten in gesalzenem Wasser mit etwas Milch kalt über das Feuer gestellt und wenn derselbe zu kochen anfangen will, vom Feuer genommen. Beim Anrichten wird er auf eine passende lange Schüssel gelegt, mit rund geschälten und in Salzwasser abgekochten Kartoffeln bekränzt und eine sehr gut bereitete Sauce Hollandaise (s. Abschn. 2) extra beigegeben.

1140. Schill auf englische Art. Sandre à l'Anglaise.

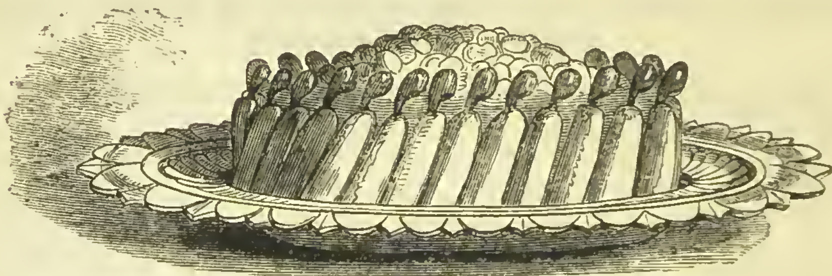
Der Schill wird ebenso abgekocht, mit Kartoffeln angerichtet und statt der holländischen Sauce wird klare Butter mitservirt.

1141. Schill-Schnitten mit feinen Kräutchen. Sauté de sandre aux fines herbes.

Der vier bis fünf Pfund schwere Schill wird rein geputzt, gewaschen, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten und beide Hälften aus Haut und Gräten gelöst, so zwar, daß man zwei unbeschädigte große Filets erhält. Diese werden dann in gleich große und dicke Schnitte recht egal zugeschnitten, gesalzen und in einer plat à sauté mit fünf bis sechs Eßlöffeln

voll feinen Kräutern in frischer Butter eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf einen mittelstark brennenden Windofen gestellt, zwei bis drei Minuten lang sautirt, dann behutsam umgewendet und ebensolang auf der andern Seite geschwungen. Sodann wird die Butter abgeseiht, statt dieser wird ein Quart gute, piquante, kochendheiße braune Sauce darüber gegossen, mit etwas Sardellenbutter und Zitronensaft im Geschmack gehoben und zusammen noch einmal aufgekocht. Beim Anrichten werden die Schillschnitten im Kranze in eine bordirte Schüssel gelegt, die Sauce nochmals rein entfettet und sammt den feinen Kräutchen darüber angegossen.

1142. Schillschnitten mit Krebs-Sauce.
Filets de sandre à la Cardinal.



Aus einem vierpfündigen Schill werden, ganz dem vorhergehenden gleich, achtzehn gleich große, recht egale Filets geschnitten, an deren Spitzen Krebsscheeren eingesteckt werden, und nachdem sie auf beiden Seiten gesalzen sind, werden sie mit Krebsbutter in eine plat à sauté eingerichtet und zwar so, daß die Krebsscheeren nach innen zu liegen kommen. Ueber diese wird eine Papierscheibe, welche gut mit Krebsbutter bestrichen worden ist, genau, daß keine Luft eindringen kann, gelegt und so bis zum Gebrauche kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer während sechs Minuten auf beiden Seiten sautirt, sodann im Kranze, die Scheeren nach oben, recht schön angerichtet und in ihre Mitte ein recht gut bereitetes rothes Krebsragout (s. Abschn. 7) erhaben angerichtet. Zarter, feiner Geschmack und gutes Ansehen muß dieser Speise eigen sein.

1143. Schillschnitten mit Austern-Ragout.
Filets de sandre aux huîtres.

Sie werden, den vorhergehenden gleich, zubereitet, aber statt mit Krebsbutter werden sie mit klarer Butter eingerichtet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf beiden Seiten sautirt, sodann au miroton angerichtet und in ihre Mitte ein Kleinragout von Austern gegeben.

1144. Schillschnitten am Roste gebraten.
Filets de sandre à la Maréchal.

Von einem vierpfündigen, rein geschuppten und ausgewaschenen Schill werden die beiden Filets, den vorhergehenden gleich, ausgelöst, in zweifinger-

breite und dreifingerlange Stückchen geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in klare, lauwarme Butter getaucht, gut mit Brod bestreut und auf beiden Seiten über schwacher Kohlengluth auf dem Roste gebraten. Sie werden dann angerichtet und etwas gute Jüs, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, darunter gegossen.

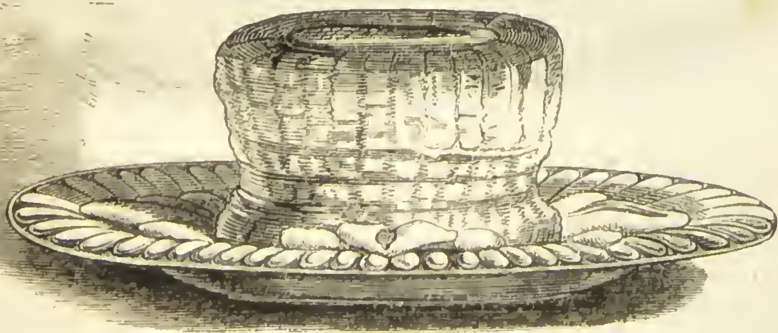
1145. Blanquette von Schill. Blanquette de sandre.

Von dem rein aus Haut und Gräten gelösten Fleische eines dreipfündigen Schill werden Zollgroße, egale Stückchen geschnitten, in klare Butter eingerichtet, mit Salz bestreut, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und bis zum Gebrauche bei Seite gestellt. Die Abfälle von dem Schill werden mit Fleischbrühe gut ausgekocht, dann die Essenz durch ein Haartuch geseiht und mit zwei Quart guter weißer Sauce über dem Windofen bei beständigem Rühren bis sich die Sauce dicklichfließend vom Löffel spinnt, eingekocht, dann mit einer Liaison von fünf Eigelb legirt, mit dem Safte einer Zitrone angenehm gesäuert, gesalzen, durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Vor dem Anrichten wird der Schill über dem Windofen sautirt, die Butter rein abgeseiht, die Sauce darüber gegossen, leicht untereinander gemengt und wenn die Blanquette im Geschmacke nichts zu wünschen übrig läßt, wird sie erhaben auf einer tiefen Schüssel angerichtet und außenherum mit Butterteigschnitten garnirt.

1146. Blanquette von Schill mit Beschamel. Blanquette de sandre à la béchamel.

Die Schillstückchen werden, wie die vorhergehenden, in Butter eingerichtet und sautirt, aber statt der legirten Sauce wird hier ein gut bereitetes Beschamel (s. Abschn. 2) genommen und ebenso angerichtet.

1147. Blanquette von Schill in einer Butterteigpastete. Blanquette de sandre en vol au vent.



Die vorhergehende Blanquette von Schill wird beim Anrichten recht heiß in einer Butterteigpastete angerichtet.

1148. Popietten von Schill. Popiettes de sandre gratinées.

Nachdem ein vierpfündiger Schill ausgenommen und rein gewaschen ist, wird er der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten und dann beide Theile rein aus Haut und Gräten, daß sie aber nicht beschädigt werden, gelöst. Diese beiden Theile werden wieder der Breite und Länge nach in gleicher Dicke durchgeschnitten und in fingerlange, zweifingerbreite Stücke getheilt, welche gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und mit Petersilie und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln eine Stunde marinirt werden. Währenddem wird eine feine Farce von Schill bereitet (s. Abschn. 5, Hechtenfarce), mit welcher die Schillschnitten überstrichen und aufgerollt werden. Der Rest der Farce wird in die Vertiefung einer flachen, passenden Schüssel im Kranze aufgestrichen, die Popietten in gleicher Ordnung darüber aufgesetzt, in den mittleren, leeren Raum ein Mundbrod passend eingedrückt, die Popietten dann mit dünnen Speckscheiben überlegt und nachdem das Ganze noch mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt ist, wird das Gratin kalt gestellt. Unterdessen bereitet man von Austern, Krebsschweifchen und Ruttenlebern ein Kleinragout, welches au bain-marie warm gestellt wird. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden die Popietten in einem mäßig heißen Ofen langsam gar gemacht, dann alles Fett sehr rein abgenommen, das Brod herausgethan, das Kleinragout kochendheiß in die Mitte gegossen und nachdem die Popietten schön glacirt sind, werden sie sogleich zu Tisch gegeben.

1149. Gratinirte Schillschnitten. Filets de sandre à la St. Vallière.



Man schneidet aus den rein aus Haut und Gräten gelösten Schillfilets die nöthige Zahl ganz den Kapaunenbrüsten gleiche Stücke, welche gesalzen, auf einer Seite Messerrückendick mit Krebsfisch-Farce glatt und egal bestrichen und sodann in eine plat à sauté mit klarer Butter eingelegt werden. Die Schillfilets werden sodann geschmackvoll mit Trüffeln, welche in feine Blättchen geschnitten und zierlich ausgestochen sind, belegt, dann mit etwas Kräutermarinade und weißem Wein begossen, mit ganz dünnen Speckscheibchen gedeckt und so in einem mäßig heißen Ofen, gut zugedeckt, eine halbe Stunde

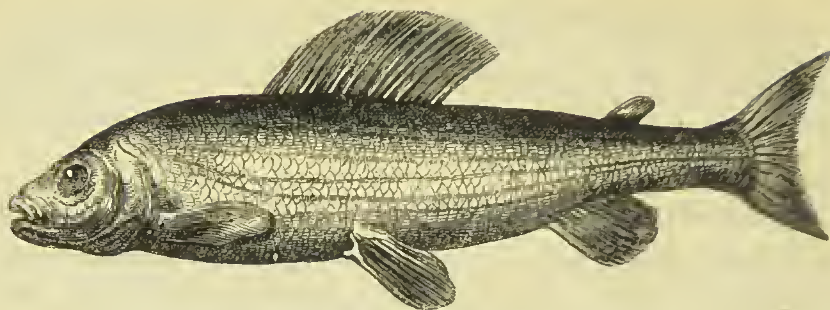
vor dem Gebrauche langsam gar gemacht. Beim Anrichten werden sie behutsam auf ein reines Tuch zum Entfetten gelegt, schön glacirt und über ein recht geschmackvoll bereitetes Kleinragout, welches mit Karpfen-Milchner, Krebsschweifchen und Krebsklößchen nebst legirter Sauce zusammengesetzt wurde, im Kranze angerichtet.

1150. Schillschnitten à la d'Artois. Filets de sandre à la d'Artois.

Die Schillschnitten werden, wie die vorhergehenden, zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß sie mit fein hachirten Trüffeln gut bestreut und über ein Ragout von Austern, Champignons, Karpfenmilchner und mit einer hachirten Trüffel-Sauce zubereitet, im Kranze angerichtet werden.

1151. Schillschnitten mit einer Mayonnaise. Filets de sandre à la Mayonnaise.

Siehe Abschnitt 39, Mayonnaise von Lachs.



48. Abschnitt.

Von der Renke und der Aesche. De la Renke et de l'Ombre.

Die Renken, die so reichlich im Starnberger=See während der Sommermonate gefangen werden, gehören zu den besten Fischen, die uns Bayern mit seinen fischreichen Seen liefert; ihr Fleisch ist äußerst zart, weiß, nicht fett und sehr wohlschmeckend. Vorzüglich eignen sich die kleinern zum Backen, mit Zitronensaft beträufelt; hingegen die größern, welche oft drei bis vier Pfund schwer sind, Bodenrenken genannt, am Roste gebraten, mit schwarzer Butter, beurre noir, oder auch mit englischer Butter, beurre à l'Anglaise.

Die Aesche wird bei uns ebenfalls sehr häufig gefangen, jedoch haben jene, welche in Gebirgsflüssen oder klarem Quellwasser mit Kieselgrund leben, den Vorzug, denn ihr Fleisch ist dann viel kerniger und saftreicher. Man bereitet sie frisch als:

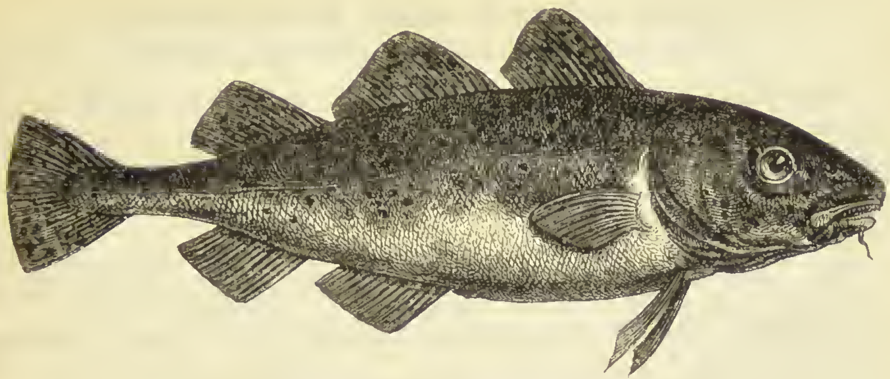
1152. Aesche am Rost gebraten. Ombre sur le gril.

1153. Aesche auf holländische Art. Ombre à la Hollandaise.

1154. Aesche gebacken. Ombre frit.

1155. Aesche mit feinen Kräutern. Ombre aux fines herbes.

Die Bereitungsarten finden sich beim Hecht, Abschn. 43.



49. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Vom Kabeljau. **Du Cabillaud.**

Frisch zubereitet gehört der Kabeljau zu den ersten Delikatessen, welche das Meer den Menschen darbietet und der Fang dieses Fisches ist sehr bedeutend. Er gehört zu dem Geschlechte der Schellfische, sein Fleisch ist sehr weiß, blätterig und schmackhaft, deßhalb ist die Zubereitung desselben, bloß in Salzwasser gekocht, wie bei dem größten Theile der Seefische, die beste.

1156. Kabeljau nach englischer Art. Cabillaud à l'Anglaise.

Alle Seefische, die einem längeren Transport ausgesetzt sind, werden an Ort und Stelle ausgenommen, eingesalzen und so in diesem Zustande versendet. Deßhalb ist es nöthig, daß man sie vor ihrer Zubereitung einige Stunden in's frische Wasser lege, damit sich das Salz wieder auszieht, die Schuppen wieder erweichen und der Fisch rein abgeschuppt werden kann. Wenn der Kabeljau gut gereinigt und der Kopf gebunden ist, wird er in ein passendes Fischgeschirr gelegt, mit kaltem Wasser und einer Maß Milch übergossen, leicht gesalzen und so langsam bis zum Sieden gebracht, dann vom Feuer genommen und an die Seite des Windofens gestellt, damit der Fisch nach und nach gar wird. Er wird auf einer passenden Schüssel angerichtet, mit egal rund geschälten und in Salzwasser abgekochten Kartoffeln bekränzt und mit klarer Butter zur Tafel gegeben. Nachstehende Fisch-Sauce wird in einer zweiten Saucière extra beigegeben.

Acht hartgekochte Eierdotter werden klein zerhackt, mit einem halben Eßlöffel voll fein geschnittener, blanschirter Petersilie und einem Eßlöffel voll englischem Senf untermengt, etwas Muskatnuß, Salz und Zitronensaft dazu gethan, mit etwas Fischbrühe und einem halben Pfunde geklärter, frischer Butter untermengt und diese Sauce auf dem Feuer kochendheiß gerührt.

1157. Kabeljau nach holländischer Art. Cabillaud à la Hollandaise.

Der Kabeljau wird, dem vorhergehenden gleich, abgesotten, ebenso angerichtet und mit einer holländischen Sauce servirt.

1158. Kabeljau in kurzer Brühe mit Austern=Sauce. Cabillaud au Court-Bouillon, sauce aux huîtres.

Der gut gereinigte Kabeljau wird statt in gesalzenem Wasser in einer Court=Bouillon gar gedämpft und eine Austern=Sauce extra mit servirt. Die Bereitung der Austern=Sauce ist im 2. Abschnitt, die Court=Bouillon im 3. Abschnitt angegeben.

Ferner erscheint der Kabeljau noch als:

1159. Kabeljau mit Krebs=Sauce. Cabillaud, sauce aux ecrevisses.

1160. Kabeljau mit Beschamel=Sauce. Cabillaud à la sauce béchamel.

Die genannten Saucen findet man im 2. Abschnitt.

---

49. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Vom Stockfisch. De la Morue.

Der eingesalzene und an Stangen in der Sonne getrocknete Kabeljau wird Stockfisch genannt, der nur eingesalzene, Laberdan. Er wird in ganzen Schiffsladungen unter den verschiedenen Namen Langfisch, Klippfisch, Stockfisch nach Europa gebracht und macht einen großen Handelsartikel aus. Das Fleisch dieser Fische ist mehr derb als wässerig. Bei der Art und Weise jedoch wie dieselben beim Trocknen behandelt werden und bei den manchen verfaulten Stellen, welche man in den getrockneten Fischen selbst findet, ist zu bedenken, ob es eine schlechtere Nahrung für den Menschen geben kann, als diese durch die strengste Sonnenhitze ausgedörrten und durch die schärfste Lauge wieder aufgelösten Fische, wodurch ihrem Fleische eine gewisse Elasticität wieder gegeben wird, obgleich der natürlich angenehme Geschmack, welcher den Kabeljau im frischen Zustande so vorzüglich macht, gänzlich verloren geht. Daß deßhalb der Genuß dieser ausgedörrten und in der Lauge wieder aufgelösten Fische der Gesundheit nicht ganz zuträglich sein kann, geht daraus hervor, daß es wenige Menschen gibt, die nach dem Genusse derselben nicht einiges Unbehagen fühlen.

1161. Stockfisch auf bürgerliche Art. Morue à la bourgeoise.

Einige Stücke Stockfisch werden in's kochende, gesalzene Wasser mit etwas Milch gethan und wenn dieses wieder zu kochen anfangen will, werden sie weggenommen und zugedeckt eine Stunde so stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Fisch mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, alle Gräten herausgenommen und dann in einem Stück sehr frischer Butter, worin man einen Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebel geröstet hat, über dem Feuer schnell gedünstet, dann angerichtet und mit in Butter goldgelb

geröstetem, geriebenen Brode überstreut. Geröstete Kartoffeln und gut gedünstetes Sauerkraut wird jedes für sich extra beigegeben.

1162. Stockfisch auf Kapuziner Art. Morue à la Capucin.

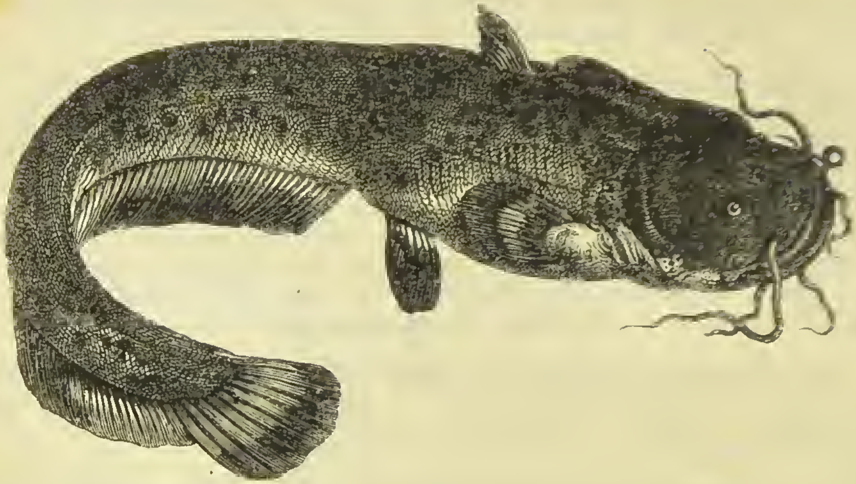
Der abgekochte und aus den Gräten gelöste Stockfisch wird ganz heiß mit fein geschnittenen, gerösteten Zwiebeln, geschnittener Petersilie, zwei Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer und einem Viertelpfund gutem Oel über starkem Feuer geschwungen und dann recht heiß angerichtet.

1163. Stockfisch mit Beschamel in einer Butterteigpastete. Morue en vol au vent.

Der abgekochte, entgrätete Stockfisch wird mit einer gut bereiteten kochendheißen Beschamel untermengt, in einer Butterteigpastete im letzten Augenblicke angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

1164. Stockfisch auf Küchenmeister-Art. Morue à la maitre d'hôtel.

Ist in seiner Zubereitung wie vorher beschrieben, nur daß statt einer Beschamel eine Sauce maître d'hôtel genommen wird.



50. Abschnitt.

Vom Waller, Wels. Du Glanis.

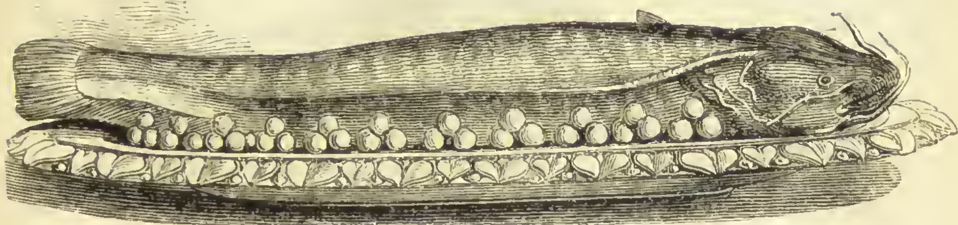
Unter allen Fischen der süßen Gewässer ist der Waller der größte, welchen Bayerns Seen und Flüsse uns liefern. Er erreicht oft eine Größe von drei bis vier Fuß, hat ein sehr zähes Leben und kann mehrere Tage in einem Wasserbehälter aufbewahrt werden. Das Fleisch der Waller, besonders derjenigen, die nicht so schwer sind, ist sehr weiß, wohlschmeckend und blätterig und eignet sich sowohl zum Blauabsieden als zum Braten.

1165. Waller in kurzer Brühe. Glanis au court-bouillon.

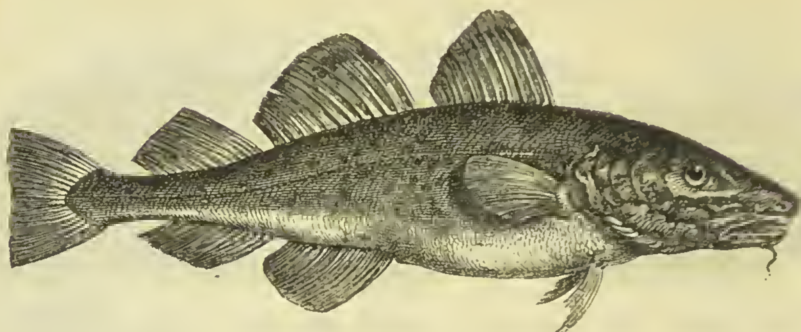
Der rein ausgenommene, gut ausgewaschene Waller wird mehrere Stunden zuvor gut eingesalzen, dann der Kopf geschnürt, in ein passendes Fischgeschirr gelegt und mit einer Court-Bouillon (s. Abschn. 3) begossen und langsam gar gesotten, welches jedoch nicht zu schnell geschehen darf, damit der Waller, je nachdem er stark ist, nach und nach gar wird. Beim Anrichten wird er auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gelegt, die ebenfalls abgekochte Leber in seinen Mund gesteckt, außen herum mit klein rundgeschälten und in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garnirt und mit einer gut bereiteten holländischen Sauce (s. Abschn. 2) zu Tisch gegeben.

1166. Waller im Ofen gebraten. Glanis au four.

Der gut gereinigte Waller wird auf beiden Seiten eingeschnitten, sehr gut eingesalzen, dann mehrere Stunden so stehen gelassen. Unterdessen bereitet man eine Kräutermarinade, welche man sehr gut auskochen läßt. Der Waller wird gut abgetrocknet, in eine passende Bratpfanne gelegt, leicht mit Mehl überstäubt, die Marinade durch ein Haarsieb darüber gegossen, eine halbe Maß weißer Wein dazu gegeben und so im Backofen oder Bratrohr langsam gebraten, wo man von Zeit zu Zeit etwas guten sauern Rahm



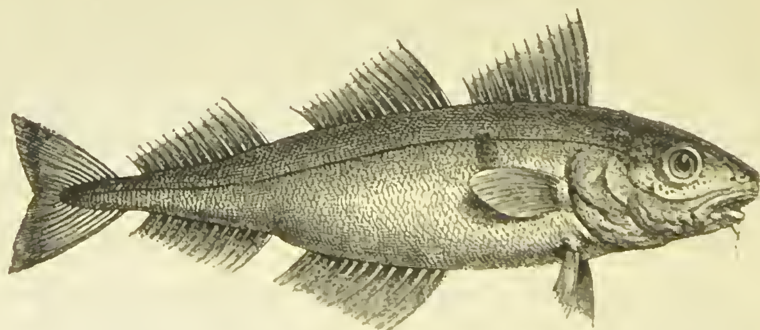
dazu gießt. Beim Anrichten wird derselbe auf eine passende Schüssel behutsam gelegt, die zurückgebliebene Marinade wird durchgeseiht, sehr rein entfettet, mit zwei Eßlöffeln voll Sardellenbutter und dem Safte einer Zitrone piquant im Geschmacke gehoben und nachdem der Waller noch mit gebratenen Kartoffeln garnirt ist, wird ein Theil der Sauce darüber gegossen, die übrige in eine Saucière gethan und mit zur Tafel gegeben.



51. Abschnitt.

Vom Dorsch. De la Merluche.

Dieser zarte Fisch, welcher mit dem Kabeljau zu einem Geschlechte gehört, wird in den kältern Jahreszeiten in der Ostsee am häufigsten gefangen. Das Fleisch desselben gehört unstreitig zu den zartesten und verdaulichsten Speisen dieser Art; es schmeckt sehr rein und enthält sehr feine Muskeln, welche sich während des Kochens zu einer zarten Gallerte auflösen, die auf der Zunge sehr angenehm schmeckt. Die einfachste Zubereitung dieses Fisches ist die beste. In einigen Minuten kocht man ihn in gesalzenem Wasser und servirt ihn mit Butter und Kartoffeln oder auch mit jeder Sauce wie beim Kabeljau. Je größer der Dorsch ist, desto consistenter und schmackhafter ist er, von den kleinen ist das Fleisch zu weichlich und löst sich zu sehr auf, deßhalb werden die kleinen auch stets gebacken, gebraten oder grillirt. Ebenso ist die Leber dieser Fische eine Delikatesse.



52. Abschnitt.

Von dem Schellfisch. De l'Aigrefin.

Der Schellfisch hat viel Aehnlichkeit mit dem Kabeljau; sein Fleisch ist gleichfalls weiß und blätterig, doch ist er bedeutend kleiner als dieser, gewöhnlich nur 12 bis 15 Zoll lang. Was die Bereitungsart der Schellfische betrifft, so eignen sie sich zu allem, was beim Kabeljau angeführt wurde.



53. Abschnitt.

Vom Häring. Du Hareng.

Der Häring, dieser so ungemein nützliche Fisch, scheint freilich allgemein bekannt zu sein; dennoch obgleich jedes Kind denselben im Allgemeinen wohl kennt, so ist darum doch nicht Jeder mit den verschiedenen Arten desselben bekannt. Der gesalzene Häring ist zwar seiner Natur nach immer derselbe, allein der holländische Häring ist dennoch bei weitem der beste und gesuchteste, was nur allein in der üblichen Art beim Einsalzen liegt. Man muß deßhalb nie Häringe kaufen, die einen thranigen Geschmack und gelbliches Ansehen haben, sondern solche, die am Bauche mit glänzend weißen Schuppen belegt sind und nach dem Rücken zu in's Blaue spielen, dabei keine zähe Härte, aber auch keine faulige Weiche haben.

Die zu Bücklingen bestimmten Häringe werden, nachdem sie nur vierundzwanzig Stunden in einer mildern Salzlacke als die Häringe selbst liegen, auf kleine Speile gereiht und zwölf Stunden geräuchert, man nennt sie alsdann Bücklinge und wieder die fettesten davon werden am Rücken aufgeschnitten, mit Speilchen ausgespannt, geräuchert, und alsdann Speckbücklinge genannt.

1167. Frische Häringe mit Butter. Harengs frais au beurre.

Die ersten eingesalzenen, frischen Häringe kommen gewöhnlich im Juli oder August zu uns, wo deren immer zwölf Stück in ein kleines Fäßchen gepackt sind. Sie sind sehr zart und schmackhaft, folglich für den Liebhaber ein Leckerbissen, man nennt sie deßhalb auch Delikatesse-Häringe. Sie werden fein abgehäutet, in Stückchen geschnitten, wieder in ihre natürliche Gestalt zusammengelegt und auf einer Assiette über Weinblättern angerichtet. Ganz frische Butter wird extra mitservirt.

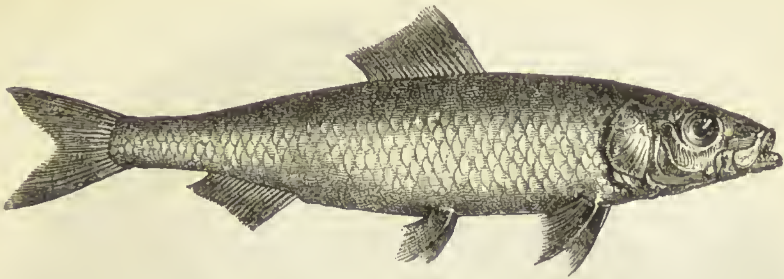
1168. Auf dem Rost gebratene Häringe. Harengs frais sur le gril.

Die frischen Häringe werden eine Stunde in kalte Milch gelegt, dann gut abgetrocknet, abgehäutet, in gutem Provencer-Oel umgekehrt, über einen recht heiß gemachten Rost gelegt und über starker Kohlengluth bei öfterm Begießen mit Oel in sechs bis acht Minuten gebraten. Sie werden sodann

angerichtet und folgende kalte Sauce extra mitservirt. Sechs bis acht hartgekochte Eierdotter werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, fein geschnittene und abgekochte Schalottenzwiebeln und Petersilie, von jedem zwei Kaffeelöffel voll, dazu gethan und mit drei Eßlöffel voll feinem Oel, einem Eßlöffel voll Zucker, dem Saft von zwei Zitronen, Salz und dem nöthigen weißen Wein zu einer dickfließenden, piquant süßlichen Sauce angerührt, welche den Häringen beigegeben wird.

1169. Häringe in Papilloten. Harengs en Papillotes.

Die Bereitung derselben findet sich bei den warmen Hors d'oeuvres.



54. Abschnitt.

Von der Sardelle und von den Sardinen. De l'Anchois et des Sardines.

In Italien und im südlichen Frankreich werden diese kleinen, an sich unbedeutenden Fische fast wie die Häringe präparirt und zu einer guten Speise umgeschaffen. So klein dieser Fisch auch ist, so erhält er dennoch durch die Zubereitung einen Werth, den er an sich nicht hat und die Verkäufer desselben haben hiedurch einen ansehnlichen Gewinn.

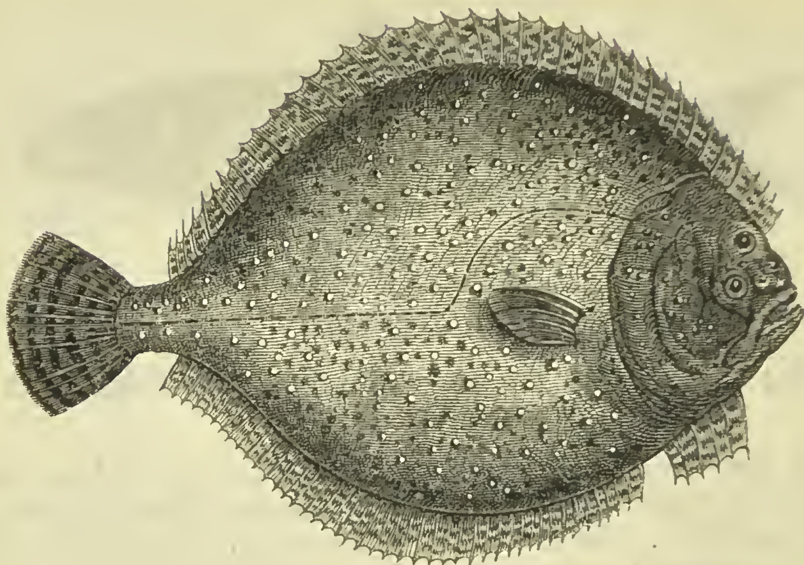
Eine zweite Zubereitung erlangen diese Fischchen dadurch, daß man sie mit Oel leicht bratet, in kleine Blechbüchschen packt, mit Oel übergießt, gut hermetisch verschließt und so unter dem Namen Sardines à l'huile, Sardinen in Oel, überall hin versendet. Man genießt sie am häufigsten bei Gabelfrühstücken mit frischer Butter.



55. Abschnitt.

Von dem Neunauge. De la Lamproie.

Dieser Fisch gleicht in Gestalt und Geschmack dem Aal, hat wie dieser keine Schuppen, sondern ist mit einer Schleimhaut umgeben. Er ist ohne alle Gräten und selbst der Rückgrat besteht nur aus Knorpeln, so daß der ganze Fisch genießbar ist. Wenn man ihn frisch erhält, wird er zu den seltenen und delikaten Fischspeisen gezählt und dann ebenso wie der Aal zubereitet. Jedoch die wenigsten werden frisch verzehrt, indem diese Fische in sehr großen Quantitäten an Ort und Stelle, wo man sie fängt, gebraten, in kleine Fässer gepackt, mit Essig und Zitronen versehen und so marinirt weit und breit versendet werden.



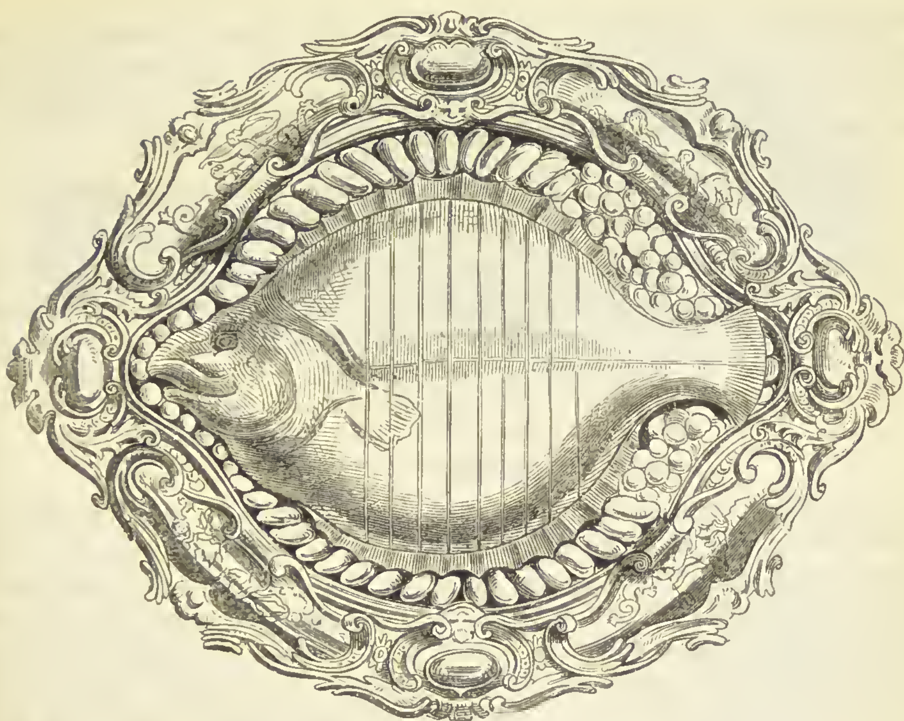
56. Abschnitt.

Von der Steinbutte, Steinbütte, Scholle. Du Turbot.

Unter den verschiedenen Arten von Plattfischen ist die Steinbutte eine der größten und es gibt deren, welche mehrere zwanzig Pfund wiegen. Das Fleisch der Steinbutte ist mehr hart als zart, aber sehr wohlschmeckend, es enthält viel Leimstoff und ist sättigender als das Fleisch anderer Fische. Bemerkenswerth scheint es mir, daß das Fleisch der untern weißen Seite, welches mit einer weißen Haut belegt ist, feiner ist als das Fleisch der obern Seite. Sie halten sich in den meisten Meeren auf; die in der Nord- und Ostsee sind besonders geschätzt.

1170. Steinbutte nach englischer Art. Turbot à l'Anglaise.

Durch die Eisenbahnen sind wir neuerer Zeit in Stand gesetzt, alle Gattungen Seefische sehr frisch und ungesalzen zu erhalten. Eine solche Steinbutte wird sorgfältig geputzt, die in der obern Haut befindlichen Steine ausgeschnitten, sodann die Flossen abgehauen, sehr rein ausgenommen, gewaschen und in ein passendes Geschirr (Turbotière) (die weiße Seite nach oben) gelegt, mit kaltem Wasser und Milch übergossen, gehörig gesalzen und auf einen brennenden Windofen gestellt. Sobald der Siedegrad erfolgt und aller Schaum abgenommen ist, wird die Steinbutte abgehoben, mit einer reinen Serviette überdeckt und an die Seite des Windofens gestellt, wo sie niemals kochen, sondern langsam ausziehen soll, damit sie nicht zu stark aufreissen kann. Beim Anrichten wird sie über eine zusammengelegte Serviette über eine passende Schüssel gelegt, in die aufgerissenen Stellen etwas gezupfte, gewaschene, grüne Petersilie gelegt und so gut zugedeckt und in Be-



gleitung von klarer Butter (beurre fondue) mit rund geschälten und in Salzwasser abgekochten Kartoffeln zu Tisch gegeben.

1171. Steinbutte in kurzer Brühe gekocht. Turbot au court-bouillon.

Man bereitet eine gute Court=Bouillon. Die Steinbutte wird, wie die vorhergehende, gereinigt, in die Turbotière gelegt, mit der Court=Bouillon übergossen, mit einigen, mit Butter bestrichenen Bögen weißen Papiers überdeckt und so langsam weich gekocht. Sie wird ebenso angerichtet und eine recht gut bereitete Sauce hollandaise dazu gegeben.

1172. Steinbutte mit Seekrebs=Sauce. Turbot à la sauce homard.

Man bereitet von einem kleinen Hummer, Seekrebs, eine gute Sauce homard, welche bis zum Gebrauch au bain-marie warm gestellt wird. Der Turbot wird, wie der vorhergehende, zubereitet, ebenso gar gekocht, angerichtet und obige Sauce extra beigegeben.

1173. Gratinirte Steinbutte. Gratin de turbot.

Die unberührten Reste einer Steinbutte, welche von der Tafel zurückgekommen sind, werden in kleine Stückchen getheilt und dann in einer fines herbes, welche aus fein geschnittenen Schalotten, Champignons und Petersilie bestehen und von jedem ein Eßlöffel voll mit einem Stück frischer Butter nebst dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer gedünstet, dann auf einer

Schüssel erhaben angerichtet, mit etwas piquanter Sauce überträufelt, mit Brod besät, über dieses noch etwas Butter gethan und in einem mäßig heißen Ofen gratinirt. Ehe es zu Tisch kömmt, wird alles Fett rein abgenommen und mit klein rund geschälten gerösteten Kartoffeln garnirt.

1174. Geblätterte Steinbutte mit einer Butterteigpastete. Emincée de turbot en vol au vent.

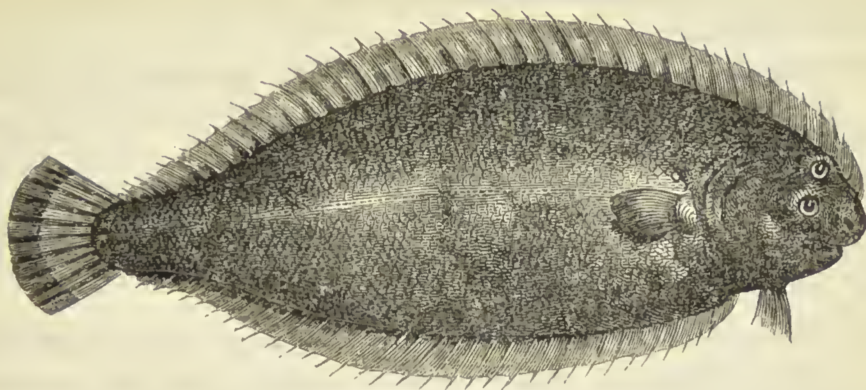
Hiezu werden ebenfalls die Tafelreste einer Steinbutte verwendet; sie werden geblättert geschnitten, in sehr frischer Butter gedünstet, dann mit der nöthigen, kochendheißen Sauce béchamel leicht untermengt, gehörig gesalzen und in eine vol au vent kurz vor dem Anrichten recht heiß gethan.

1175. Croquetten von Steinbutte mit Beschamel. Croquettes de turbot à la béchamel.

Die Reste einer Steinbutte werden von der Rippe in größeren Stücken abgenommen, von aller Haut befreit, dann kleinwürfelicht geschnitten, mit Butter etwas gedünstet, mit der nöthigen Sauce béchamel leicht untermengt, gehörig gesalzen und sodann auf eine flache irdene oder porzellanene Schüssel gethan und auf dem Eis kalt gestellt. Von dieser Masse werden fingerlange Croquetten geformt, in geriebenem Brode umgekehrt, dann in gut abgeschlagene Eier getaucht und nochmals mit Brod panirt. Kurz vor dem Gebrauch werden sie aus heißem Schmalz gebacken, über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf einer Schüssel angerichtet und in ihre Mitte recht grün gebackene, mit etwas Salz bestreute Petersilie erhaben gelegt.

1176. Steinbutte nach italienischer Art. Turbot à l'Italienne.

Man wählt hiezu eine kleine Steinbutte; diese wird sehr rein geputzt, gut ausgewaschen, gesalzen und so einige Stunden an einen kalten Ort gestellt. Hierauf wird sie abgetrocknet und in eine irdene flache Schüssel gelegt, mit einem Viertelpfund gutem Oel, dem Saft von zwei Zitronen und einem Glase weißen italienischen Wein noch eine Stunde marinirt. Unterdessen werden sechs Stück Trüffeln geschält, gewaschen, dann mit Schalottenzwiebeln, grüner Petersilie, Champignons, Estragon, Schnittlauch, von jedem gleiche Theile, Alles zusammen fein zu Hachis geschnitten und dieß zusammen mit einem halben Pfunde frischer Butter gedünstet, dann vier Eßlöffel voll geriebene Semmel, Sardellenbutter, etwas Cayenne-Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan und mit einer Viertelmaß guter brauner Sauce verrührt. Die Steinbutte wird auf ein passendes, flaches Geschirr gelegt, über derselben leichte Einschnitte gemacht, mit der beschriebenen Masse überstrichen, mit einem Bogen Papier, der gut mit Oel bestrichen ist, gedeckt und so während einer Stunde unter öfterm Begießen mit der eigenen Sauce, wo man jedoch von Zeit zu Zeit etwas Wein nachgießen muß, langsam gebraten. Beim Anrichten wird das Fett rein abgenommen, der Fisch mit einem Casserolle-Deckel ausgehoben, auf eine passende Schüssel gelegt und die eigene Sauce sammt den Kräutern darüber gegossen.



57. Abschnitt.

Von der Seezunge. De la Sole.

Sie gehört ebenfalls zu dem Geschlechte der Plattfische, ist ganz platt, ihrer Länge nach keilförmig gestaltet und theils mit einer weißen, theils mit einer schwärzlichen Haut und diese mit ganz feinen Schuppen belegt. Ihr Fleisch ist viel feiner, saftreicher und milder als das anderer Plattfische und ist deßhalb sehr geachtet.

1177. Gebackene Seezungen. Soles frites.

Die Seezungen werden rein gewaschen, die Haut davon abgezogen, gesalzen und so eine Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden sie abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, dann in Eier, welche mit Salz und etwas Wasser abgeschlagen sind, durchgezogen und mit geriebenem Brode bestreut. Kurz vor dem Anrichten werden sie lichtbraun aus dem Schmalz gebacken, über eine zusammengelegte Serviette auf einer Schüssel angerichtet und Zitronen, jede der Länge nach in vier Theile geschnitten, mitbeigegeben.

1178. Gebackene Seezungen auf englische Art. Soles frites à l'Anglaise.

Die Seezungen werden, wie die vorhergehenden, zubereitet und kurz vor der Tafelstunde gebacken, dann auf der untern Seite ein Einschnitt gemacht und die ganze Gräte behutsam herausgenommen und nachstehende Butter eingefüllt. Ein halbes Pfund ganz frische Butter wird schaumig gerührt, dann kömmt der Saft von zwei Zitronen, ein Eßlöffel voll Senf, zwei Eßlöffel voll Sardellenbutter, zwei Eßlöffel voll kalte Sauce suprême, Salz, Muskatnuß und zwei Kaffeelöffel voll fein geschnittene, blanschirte Petersilie dazu, welches zusammen genau in Verbindung gebracht und bis zum Gebrauche kalt gestellt wird. Mit dieser Butter werden, wie schon bemerkt, die gebackenen und entgräteten Seezungen, in jede ein Eßlöffel voll, eingestrichen, welches jedoch erst im letzten Augenblicke, ehe sie zur Tafel kommen, geschehen muß. Die Butter wird in dem heißen Fische leicht schmelzen, sich

mit dem entquillenden Safte desselben vereinigen und so eine sehr angenehme köstliche Speise geben.

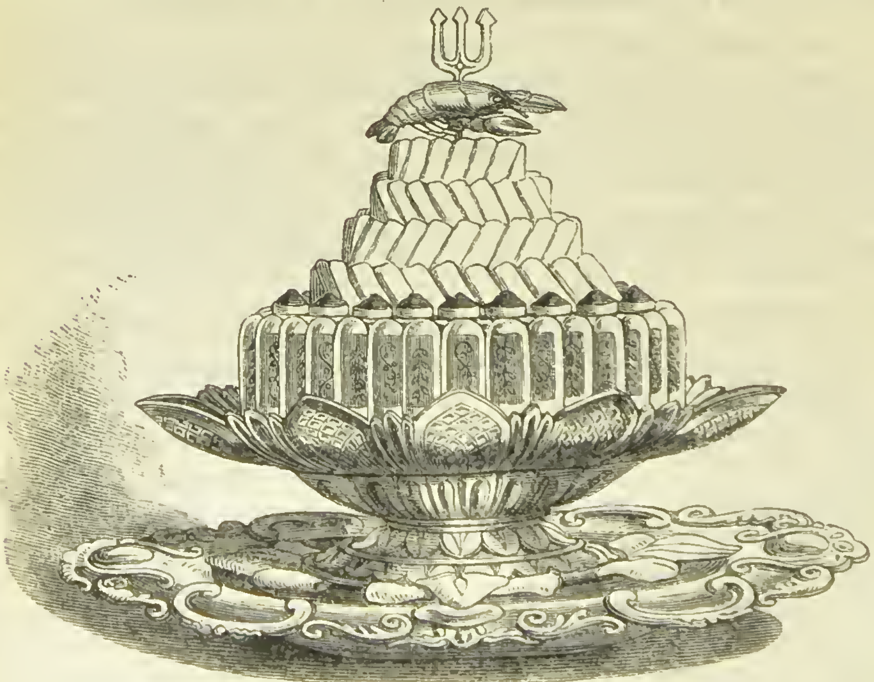
1179. Gebackene Seezungen auf französische Art. Filets de soles à la Horly.

Von vier Seezungen wird die Haut abgelöst, die Filets ausgeschnitten, egal zuparirt und dann mit Oel, Pfeffer, Salz, Petersilie und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln eine Stunde marinirt. Nach dieser Zeit werden die Filets auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, aus heißem Schmalz gebacken, auf einer Platte erhaben angerichtet und eine Sauce tomate extra mitservirt.

1180. Seezungenschnitten in Papilloten. Filets de soles en papillotes.

Von vier Seezungen werden die Filets ausgelöst, diese in fingerlange, zweifingerbreite Stückchen geschnitten, gesalzen und mit einer fines herbes, nebst einem Stück frischer Butter gedämpft; hierauf werden sie auf eine Assiette gelegt, unter die fines herbes etwas Krebs-Farce und Sardellenbutter gerührt und jedes Stückchen damit überstrichen. Sodann werden sie in mit Oel bestrichenen Papierherzchen eingelegt, diese recht genau überbogen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf einen gut mit Oel bestrichenen Bogen Papier gelegt und auf dem Roste bei schwachem Kohlenfeuer gebraten. Die Zeit des Bratens muß so berechnet sein, daß die Papilloten vom Roste gleich zu Tisch kommen.

1181. Mayonnaise von Seezungen. Mayonnaise de filets de soles.



Aus vier Seezungen werden die Filets ausgelöst und hievon wieder sechszehn Stück gleich große, egale Filets geschnitten, welche gesalzen, in klarer

Butter sautirt und sodann zwischen zwei flachen Casserolle-Deckeln leicht gepreßt werden. Unterdessen bereitet man eine gute Sauce-Mayonnaise. Die Seezungenstücke werden durch die Mayonnaise gezogen, über einen Deckel gelegt und auf Eis gestellt. Zu gleicher Zeit hat man einen Aspik-Reif, bordure d'aspic, in gestoßenes Eis gegraben, in welchen man halbfingerdick klare Fleischsulz gießt und wenn sie gestockt ist, darüber Krebsschweifchen, aus den Kernen gedrehte Oliven einlegt, welche man mit Aspik begießt und wieder stocken läßt; wenn dies erreicht ist, wird wieder soviel Aspik eingegossen, daß die Schweifchen und Oliven überdeckt sind. Ueber diese kömmt dann eine zweite Einlage und zwar von rollirten Sardellen und zwischen jede in vier Theile geschnittene Eierdotter, welche dann wieder wie die vorhergehenden mit Aspik übergossen werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Aspik-Bordüre in's heiße Wasser getaucht, auf eine passende flache Porzellan- oder schöner noch flache Krystall-Schüssel gestürzt, die Form abgehoben und die Schüssel auf's Eis gestellt. Die Seezungenstückchen werden erhaben im Kranze in die Mitte gelegt und außen herum mit ganz kleinen, rund ausgestochenen Croutons, auf denen Caviar gestrichen ist, garnirt.

1182. Seezungenstückchen als Salat. Filets de soles en salade.

Aus vier schönen Seezungen werden die Filets ausgeschnitten, gesalzen und, ganz den vorhergehenden gleich, in Butter sautirt und leicht gepreßt. Sie werden dann in eine Porzellanschale gelegt und eine Stunde mit Oel, Zitronensaft, feingeschnittener Estragon und Pimpernelle, Estragonessig und Pfeffer marinirt. Hierauf werden die Fischstückchen in einer flachen Schüssel über ein Beet von nudelartig geschnittenem Kopfsalat erhaben angerichtet und außen herum eine Bordure von hartgekochten, halbirten Eiern, zwischen die jedesmal ein Salatherzchen kömmt, aufgestellt. Der Salat wird dann überall mit der Marinade übergossen und zu Tisch gegeben.

1183. Seezungenstückchen auf italienische Art. Soles à l'Italienne.

Vier schöne frische Seezungen werden sehr rein geputzt, die Haut abgezogen, gesalzen und ganz der Steinbutte gleich, behandelt.

1184. Popietten von Seezungen. Filets de soles en popiettes.

Aus vier Seezungen werden die Filets ausgelöst, so zwar, daß man sechszehn gleich große Filets hat; sie werden gesalzen, mit Fisch-Farce bestrichen, aufgerollt, in mit Butter bestrichenes Papier eingehüllt und in einer Court-Bouillon weich gekocht. Sie werden auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, aus dem Papier genommen, schön angerichtet und eine Sauce Italienne oder auch eine Krebs-Sauce darüber gegossen.



58. Abschnitt.

Von der Makrele. Du Maquereau.

Die Makrele hat einen eingedrückten, glatten Kopf und glatten Körper und durch die am Schwanz sich befindenden Nebenflossen ein sonderbares Ansehen. Sie ist acht bis zehn Zoll lang, zuweilen noch größer. Im Frühjahr wird sie am meisten an den nördlichen Küsten Frankreichs gefangen, ihr Fleisch ist sehr zart, wohlschmeckend und saftig.

1185. Makrelen in Salzwasser gekocht. Maquereaux à l'eau de sel.

Für eine Schüssel sind drei Makrelen hinreichend; sie werden rein geputzt, die Leber behutsam herausgenommen, der Kopf gebunden und dann gesalzen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und gar gemacht. Sie werden auf einer langen Schüssel angerichtet, mit grüner Petersilie garnirt und eine Sauce maître d'hôtel wie auch klare Butter, beurre fondu, extra beigegeben. Die Lebern der Makrelen werden über dieselben gelegt.

1186. Geröstete Makrelen. Maquereaux à la Picardienne.

Die Makrelen werden gereinigt, ausgenommen, über dem Rücken ein tiefer Einschnitt gemacht, gesalzen und dann mit Oel, Zitronensaft, Pfeffer, Lorbeerblatt, Petersilie und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln eine Stunde marinirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer geröstet, dann auf dem Bauch angerichtet, die Lebern dazwischen gelegt und in die Rückenöffnung dieselbe kalte Butter gefüllt, wie sie bei den Seezungen à l'anglaise im vorhergehenden Abschnitt angegeben ist. Etwas piquante Jüs, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, wird darunter gegessen.

1187. Makrelen nach Küchenmeister Art. Maquereaux à la maître d'hôtel.

Nachdem drei Makrelen gut gereinigt, gewaschen und der ganze Rückgrat, ohne den Fisch in seiner natürlichen Form zu beschädigen, ausgelöst ist, werden sie gesalzen und mit Oel, Zitronensaft, grüner Petersilie, grobem Pfeffer, Lorbeerblatt und Schalottenzwiebeln eine Stunde marinirt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie bei starkem Kohlenfeuer über

einem heiß gemachten Roste gebraten, wo sie öfters mit ihrer Marinade bestrichen werden müssen. Sie werden auf eine lange Schüssel gelegt und eine gut bereitete Sauce maître d'hôtel wird extra beigegeben. Auch wird öfters eine kalte beurre maître d'hôtel in den Rücken eingefüllt.

1188. Makrele mit schwarzer Butter. Maquereaux au beurre noir.

Sie werden, wie die vorhergehenden, ohne daß jedoch der Rückgrat ausgelöst wird, marinirt und auf dem Rost gebraten, dann angerichtet und eine schwarze Butter darüber gegossen. Man läßt einige Schalotten, Petersilie, ganzen Pfeffer und ein Lorbeerblatt in einem halben Weinglas voll gutem Essig aufkochen, stellt zu gleicher Zeit ein halb Pfund frische Butter in einer Casserolle auf's Feuer und läßt sie beinahe schwarz werden, gießt dann den Essig sammt den Kräutern dazu, kocht es zusammen nochmals auf und gießt diese Butter durch ein Sieb über die Fische.

1189. Makrelen mit Austern. Maquereaux à la Boulonaise.

Nachdem man drei gute Makrelen rein geputzt, gewaschen und jede in drei gleiche Theile geschnitten hat, werden sie in weißem Wein mit Wasser, Salz und aromatischen Kräutern abgekocht, dann angerichtet und mit einer sehr guten Austern-Sauce übergossen.

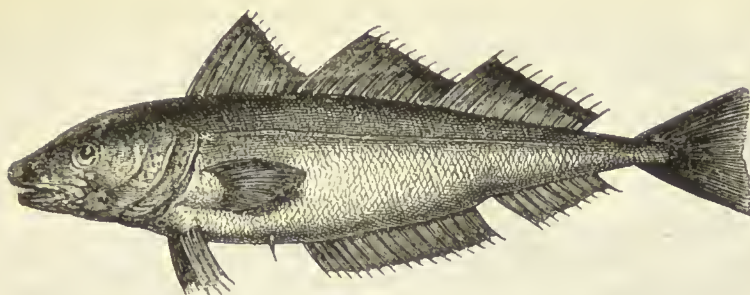
1190. Makrelen auf Flamänder Art. Maquereaux à la Flamande.

Nachdem drei Makrelen sehr rein geputzt, gewaschen und wieder abgetrocknet sind, wird der ganze Rückgrat derselben behutsam ausgelöst und die Fische auf ein Tuch gelegt und gesalzen. Dann bereitet man von Schalotten, Petersilie, Champignons, Trüffeln eine fines herbes, welche in einem Viertelpfund Butter gedünstet, dann mit den durchpassirten Lebern der Makrelen, vier Eßlöffeln voll Sardellenbutter und ebensoviel Fisch-Farce in genaue Verbindung gebracht und mit dieser gefüllt werden, so daß dieselben ihre natürliche Form wieder erhalten. Sie werden dann in gutem Schreibpapier, welches sehr gut mit Oel bestrichen wurde, eingewickelt, unten und oben gut überschlagen und mit Bindfaden netzartig umbunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie über einen gut mit Oel bestrichenen Bogen Papier auf den Rost gelegt und bei stiller Gluth langsam gebraten, dann aus dem Papier genommen, auf eine lange Schüssel gelegt und mit einer sauce tomate servirt.

1191. Makrelenschnitten mit Austern.
Sauté de filets de maquereaux aux huîtres.

Nachdem vier schöne frische Makrelen gereinigt, gewaschen und die Lebern hievon auf einer Assiette kalt gestellt worden sind, werden die beiden Hälften einer jeden rein aus Haut und Gräten gelöst und hievon Filets geschnitten, welche die Form einer Hühnerbrust haben; sie werden gesalzen und in einer plat à sauté in klare Butter gelegt, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe, damit keine Luft eindringen kann, gedeckt und bei Seite kalt gestellt. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, gesalzen und in Mehl

umgekehrt. Kurz vor dem Anrichten werden die Filets auf beiden Seiten sautirt, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, dann im Kranze in einer Entrée-Schüssel, wo zwischen jedes ein in gleicher Größe und Form wie die Makrelenschnitten geschnittenes und aus klarer, frischer Butter gebackenes Brodherzchen gelegt wird, angerichtet, ein gutes Austern-Ragout in ihre Mitte gegeben und nachdem die gebackenen Lebern derselben außen herum garnirt worden sind, sogleich zu Tisch gegeben.



59. Abschnitt.

Von dem Weißling. Du Merlan.

Diese vorzüglichen delikaten Fische, womit uns das mittelländische Meer reichlich versieht, haben einen länglichen Körper, kleine, runde, silberweiße, glänzende Schuppen, die auf dem Rücken in's olivengrüne spielen, mit schwarzen Brust- und Schwanzflossen, die obere Kinnlade ist hervorstehend. Sie müssen sehr frisch genossen werden, denn nur ihre Frische ist es, die ihren feinen Geschmack so ungemein erhöht.

1192. Abgesottener Weißling. Merlan à l'eau de sel au persil.

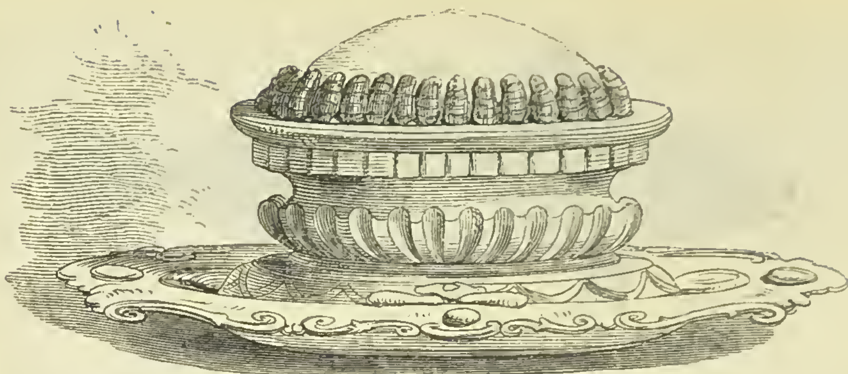
Nachdem der Merlan rein geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen ist, wird er in ein passendes Geschirr gelegt, gesalzen, mit rein gewaschenen Petersilienwurzeln sammt dem Grünen und einem Lorbeerblatt belegt, kaltes Wasser darüber gegossen und so langsam auf dem Feuer gar gekocht. Er wird sodann angerichtet und etwas von seinem eigenen Wasser darunter gegossen. Die Leber desselben wird mit abgekocht und als Delikatesse beigelegt.

1193. Gebackener Weißling. Merlan frit.

Man wählt hiezu die kleinern; diese werden sehr rein geputzt, ausgewaschen, auf beiden Seiten leichte Einschnitte gemacht, dann gesalzen, die Lebern in den Körpern angelegt, in Mehl umgekehrt und so aus heißem Schmalz gebacken. Sie werden über eine Serviette auf einer langen Schüssel angerichtet und mit gebackener Petersilie garnirt. Zitronenschnitten werden extra beigegeben.

1194. Gratinirte Merlans. Filets de merlans au gratin.

Von vier Merlans werden die beiden Filets rein aus Haut und Gräten gelöst, in kleine Stücke geschnitten, gesalzen und mit einer fines herbes und frischer Butter weich gedünstet. Ebenso wird eine Farce von Merlan bereitet, mit dieser der Boden einer Entrée-Schüssel halb fingerdick bestrichen, die Hälfte der Merlanschnitten nebst Kräutern darüber gethan, wieder mit Farce überstrichen, dann wird der Rest der Schnitten darüber gelegt, mit den Kräutern überstrichen, mit Farce glatt überstrichen und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird

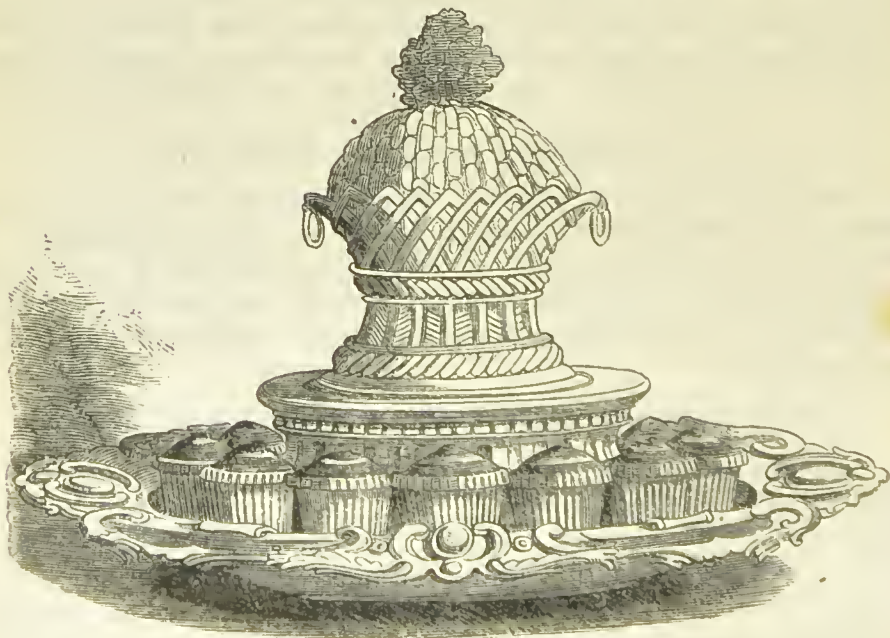


das Gratin in einem mäßig heißen Ofen auf ein Blech gestellt und langsam gebraten, dann sehr rein entfettet, schön glacirt, etwas Demi=Glace darüber gegossen und so zu Tisch gegeben. Die aus den Abgängen der Fische bereitete, mit Zitronensaft angenehm gesäuerte Merlan=Essenz kann extra beigegeben werden.

1195. Merlanschnitten in einer Papier=Caisse.
Filets de merlans en caisse, gratinés.

Die vorhergehenden Merlanschnitten werden mit Farce gerade so in einem Papier (Caisse) eingerichtet und im Ofen gratinirt.

1196. Gebackene Merlanschnitten à la Comtesse.
Filets de merlans frits à la Comtesse.



Einige Merlans werden gut gereinigt, gewaschen, die beiden Filets aus Haut und Gräten gelöst, dann in fingerlange Stückchen geschnitten, gesalzen,

in Mehl umgekehrt und lichtgelb gebacken; dann werden sie in einem Körbchen, welches geschmackvoll aus pâte d'office bereitet ist, erhaben angerichtet, in ihre Mitte ein Bouquet von recht grün gebackenen Petersiliensträußchen gethan und nachdem das Körbchen unten herum noch mit kleinen Caisses von Papier, welche mit einem Salpikon von Krebsen und den Merlanlebern gefüllt, garnirt ist, wird es sogleich zu Tisch gegeben.

1197. Merlanschnitten in einer Brodkruste. Blanquette de merlans en croustade de pain.

Die Merlans werden im Salzwasser mit Petersilie abgekocht und wenn sie kalt sind, ausgehoben, das Fleisch aus Haut und Gräten gelöst, dann mit etwas frischer Butter und Salz bis alle Flüssigkeit weg ist, gedünstet, dann mit guter Sauce béchamel leicht untermengt und so kochendheiß in einer schön geschnittenen, aus dem Schmalz lichtbraun gebackenen Brodkruste erhaben angerichtet und außen herum, nämlich am Rande der Kruste, ein Band von Krebsschweifchen gelegt. Die Kruste wird zuvor auf eine Entrée-Schüssel gestellt.

1198. Gebackene Merlans nach französischer Art. Horly de filets de merlans.

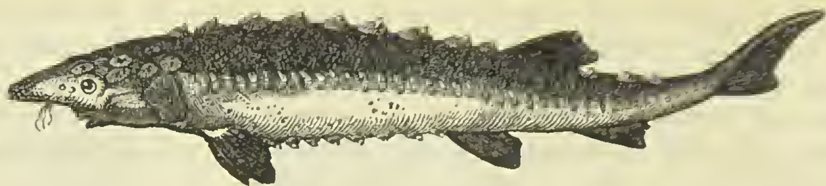
S. Abschn. 57, Horly de soles.

1199. Popietten von Merlans. Popiettes de filets de merlans.

Von vier Merlans werden die Filets ausgelöst, sauber parirt, jedes in der Mitte durchgeschnitten, so daß man sechszehn gleich große Filets erhält. Diese werden gesalzen, mit Merlan-Farce, die mit Krebsbutter bereitet wurde, überstrichen, aufgerollt und über in eine Entrée-Schüssel fingerdick aufgestrichene Farce gestellt, dann wird das Ganze mit dünnen Speckscheibchen überlegt, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in einen mäßig heißen Ofen gestellt, die Popietten langsam gar gemacht, dann rein entfettet, schön glacirt und mit einer gut bereiteten Sauce fines herbes leicht übergossen.

1200. Merlans nach holländischer Art. Merlans à la Hollandaise.

Diese werden in Salzwasser abgekocht, auf einer langen Schüssel angerichtet, mit rund geschälten und in Salzwasser gekochten Kartoffeln umlegt und eine holländische Butter-Sauce extra beigegeben.



60. Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen. De l'Esturgeon, Esterlet et du grand Esturgeon.

Der Stör ist ganz dem Hausen ähnlich; er ist ohne Schuppen und sein Körper ist mit mehreren Reihen großer, beinharter Schilde besetzt. Die Hauptfarbe des Körpers ist blaugrünlich, oberhalb mit braunen, unterhalb mit schwärzlichen Punkten besetzt und der Bauch weiß. Sein Kopf ist rüsselförmig, länger und spitzer als beim Hausen; er wird in allen europäischen Meeren gefangen, im Sommer geht er in die großen Flüsse, wie z. B. in die Wolga, Donau, Weichsel. Einen besonderen Handelsartikel macht der Rogen aus, der an Ort und Stelle eingesalzen und unter dem Namen Caviar verkauft wird. Sein Fleisch ist weiß und schmackhaft, besonders von denen, die nicht über 20 Pfund schwer sind.

Der Sterlet hat in seiner Gestalt viel Aehnlichkeit mit dem Stör, jedoch wird er nur gegen fünf Fuß lang. Seine Gattungskennzeichen sind drei Reihen Schilder, wovon er gegen fünfzehn auf dem Rücken hat. Wenn der Sterlet recht frisch und durch den Transport nicht gelitten hat, so wird er viel höher geachtet als der Stör. Der aus seinem Rogen bereitete Caviar wird für den besten gehalten.

Der Hausen ist seines Fleisches wegen weniger beliebt, jedoch seine Blase, aus welcher die sogenannte Hausenblase bereitet wird, bei der Kochkunst sehr geachtet. Seine Gestalt ist merkwürdig, der Kopf gleicht einem länglichten Vierecke, dessen Ende in eine stumpfe Schnauze ausgeht, jedoch wie beim Stör und Sterlet mit vier Bartfasern versehen ist. Seine Farbe ist auf dem Rücken schwarz, an den Seiten bläulich und auf dem Bauche weiß und sein Körper ist ebenfalls mit fünf Reihen knöcheriger, beinharter Schilder besetzt. An Größe übertrifft der Hausen bei weitem den Stör, indem er gegen sechszehn Schuh lang und zuweilen über 500 Pfund schwer wird. Der junge Hausen im Gewichte von sechszehn bis achtzehn Pfund ist sehr gut und wird sehr geachtet.

1201. Stör und Sterltt gesotten.
Esturgeon ou esterlet au court-bouillon.

Wie schon bemerkt wurde, werden für feinere Tafeln nur junge Exemplare solcher Fische genommen; sie werden bei der ersten Bauchfloße aufgeschnitten, rein ausgenommen, alle knöchernen Schilder rein ausgeschnitten, gut gewaschen, gehörig gesalzen, der Kopf gebunden in ein passendes Fisch-

geschirr, oder auch theilweise zerschnitten, eingelegt und mit einer stark gewürzhaften Court-Bouillon kalt übergossen und während anderthalb bis zwei Stunden langsam vor der Tafelstunde gar gemacht. Beim Anrichten wird er über eine Serviette auf eine passende Fischplatte auf den Bauch gelegt und mit einer holländischen Sauce, einer ravigote, oder auch poivrade nebst klarer Butter zur Tafel gegeben.

1202. Gebratener Stör. Esturgeon au four.

Der gut gereinigte und vorher mehrere Stunden gut eingesalzene Stör oder Sterlet wird von dem Salzwasser abgetrocknet, in eine Bratpfanne gelegt, mit einer sehr gewürzhaften Marinade begossen und im Brat- oder Backofen langsam und in schönster Farbe gebraten, dann angerichtet, der Fond sehr rein entfettet, durchgeseiht und über denselben gegossen. Eine gute Kapern-, Sardellen- oder Senf-Sauce wird extra mitservirt.

1203. Sterlet auf polnische Art. Esterlet à la Polonaise.

Nach sorgfältiger Vorbereitung wird der Stör gut eingesalzen, in ein passendes Geschirr gethan, mit abgeschälten Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, Thymian und Basilikum, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben gewürzt, mit einer Bouteille rothen Wein und ebensoviel guter Marinade übergossen und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer langsam gedünstet. Derselbe wird auf einer langen Schüssel angerichtet, mit glacirten Zwiebeln und gebratenen Kartoffeln bekränzt und mit nachstehender Sauce übergossen.

Die Essenz, worin der Sterlet gedünstet wurde, wird durch ein Haarsieb geseiht, sehr rein entfettet und mit zwei Quart Sauce espagnole über dem Feuer dicklichfließend eingekocht, dann mit einem Stückchen Glace und zwei Eßlöffeln voll Sardellenbutter untermengt, durch ein Haartuch gepreßt und so kochendheiß in einer Saucière extra beigegeben, etwas hievon wird über den Sterlet gegossen.

Aus dem Stör werden noch verschiedene Gerichte bereitet, wie z. B.

1204. Grillirte Stör-Coteletten. Côtelettes d'esturgeon grillées.

1205. Grillirte Stör-Coteletten in Papier. Côtelettes d'esturgeon grillées en papillotes.

1206. Escalope von Stör. Escalope d'esturgeon.

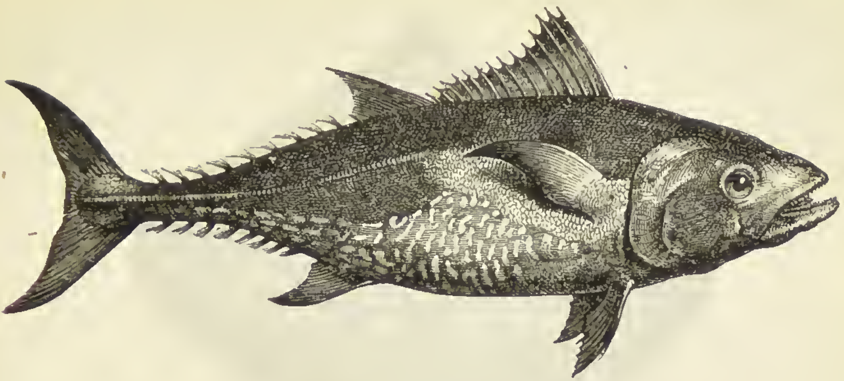
1207. Stör auf Kalbsnuß-Art. Esturgeon en noix de veau.

1208. Stör auf Kalbsnuß-Art mit Trüffeln. Esturgeon en noix de veau aux truffes.

1209. Stör auf Kalbsnuß-Art mit Oliven. Esturgeon en noix de veau aux olives.

1210. Stör auf Kalbsnuß-Art mit Champignons. Esturgeon en noix de veau aux champignons.

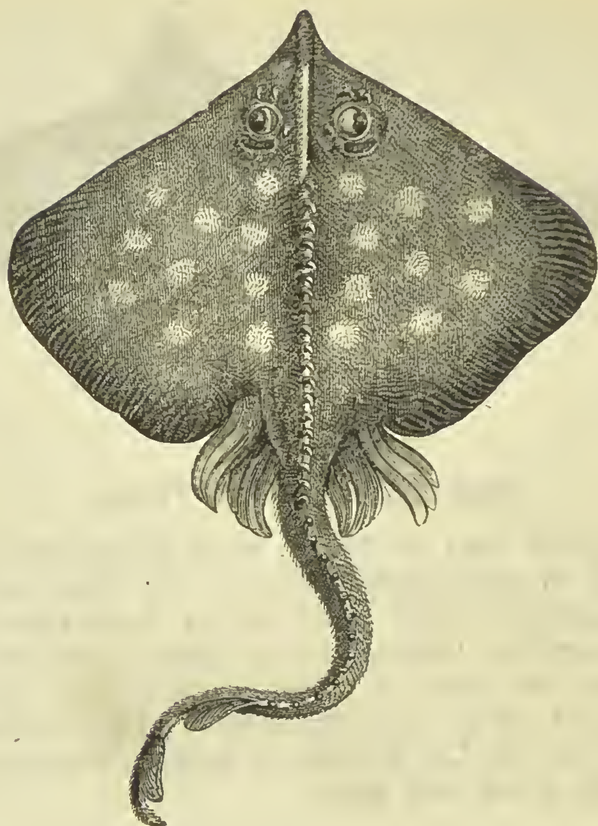
Da das Fleisch der größeren Störe einige Aehnlichkeit mit dem Kalbfleisch hat, so weise ich auf den Abschnitt vom Kalbfleisch zurück, indem alle hier genannten Gerichte, welche bei demselben vorkommen, in ihrer Zubereitung genau angegeben sind. Nur ist zu bemerken, daß bei allen ganz gedämpften Störstücken mehr gewürzhafte Ingredienzen angewendet und Wein beigegossen werden muß.



61. Abschnitt.

Vom Thunfisch. Du Thon.

Er ist der größte unter den Fischen, die in Europa genossen werden und wird sehr häufig im mittelländischen Meere, an den Küsten von Italien und der Provence gefangen. Frisch gekocht hat sein Fleisch wegen seines vielen Fettes einen thranartigen Geschmack und ist schwer zu verdauen; an einigen Theilen gleicht es dem Kalbe, an andern dem Rindfleische. Am meisten werden diese Fische bei uns im marinirten Zustande gespeist, in dem man sie in Gläsern gepackt und mit Oel übergossen zu mäßigem Preise kauft. In seiner Bereitung kömmt er dem Stör gleich.



62. Abschnitt.

Vom Rochen, Stachelrochen. De la Raie.

Diese in Frankreich, besonders aber in Paris sehr beliebten Fische sind von einer eigenthümlich häßlichen Gestalt. Sie haben einen flachen gedrückten Körper und das Maul befindet sich unter dem abgesonderten Kopfe. Der Glattroche hat eine glatte Haut, die Grundfarbe ist auf dem Rücken braun und weiß gesprenkelt, der Bauch ist weiß. Der Stachelroche hingegen ist mit einer Menge Stacheln auf dem Rücken und andern Theilen des Körpers versehen, doch sind auch hier wieder mehrere Abarten. Sie leben nur in salzigem Wasser und es werden viele an der französischen Küste gefangen; ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

1211. Stachelroche mit schwarzer Butter. Raie au beurre noir.

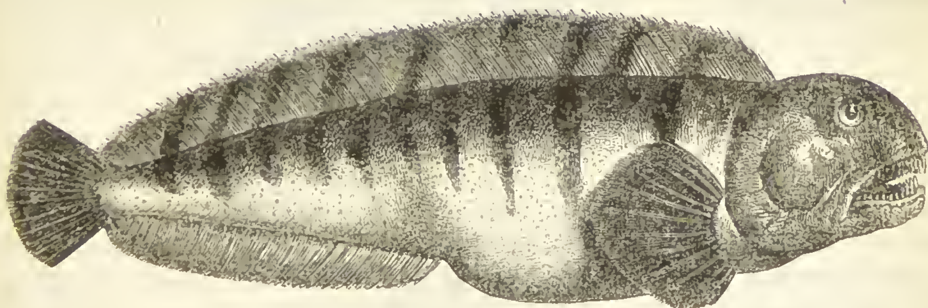
Der Stachelroche muß mit Vorsicht, daß man sich nicht verletzt, gereinigt werden; er wird sodann behutsam ausgenommen und rein gebürstet, damit alles Unreine zwischen den Stacheln weggeht. Hierauf wird er in ein passendes Geschirr gelegt, mit einer gut ausgekochten, würzhaften Kräutermarinade nebst dem nöthigen Salz, Wein und Essig begossen, dann auf das Feuer gestellt und wenn er zu kochen anfängt, abgehoben, rein abgeschäumt

und bei Seite gestellt. Wenn er halb ausgekühlt ist, wird er ausgehoben, alle Stacheln und die Haut von demselben genommen, dann wird er wieder in seine Marinade gelegt und warm gestellt. Beim Anrichten wird er auf eine passende Schüssel gelegt und mit einer schwarzen Butter, wozu man etwas von der Fischmarinade angewendet hat, übergossen und sogleich zu Tisch gegeben.

---

63. Abschnitt.

Von der Spigola, Seewolf. Du Loup marin.



Dieser sehr geachtete Fisch, welcher in dem mittelländischen Meere so häufig gefangen wird, gehört mit Recht zu den ersten Delikatessen. Sein Fleisch ist sehr fein und von ausgezeichnetem Geschmack und ich muß gestehen, daß unter allen Fischen, die ich während meines Aufenthaltes in Sicilien und Neapel kennen gelernt habe, die Spigola, wie ihn die Italiener nennen, den Vorzug hat.

1212. Spigola auf Neapolitanische Art. Spigola à la Napolitaine.

Nachdem die Spigola rein geschuppt, die Flossen abgestutzt, rein ausgenommen und gewaschen ist, wird sie auf beiden Seiten eingeschnitten, gut eingesalzen, in ein Geschirr gelegt, mit einer guten Kräutermarinade und zwei Bouteillen vin de Sauterne begossen, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt und so gut zugedeckt auf Kohlenfeuer langsam gedünstet. Wenn dies erreicht ist, wird der Fond von dem Fisch abgeseiht, dieser sehr rein entfettet, mit zwei Quart Sauce espagnole untermengt und diese Sauce rein aus Fett und Schaum gekocht; sie wird sodann durch ein Haartuch über aus den Kernen gedrehte Oliven und Kapern gepreßt und zusammen nochmals aufgekocht. Der Fisch wird hierauf ausgehoben, auf eine lange Schüssel gelegt, mit einem Theile der Sauce übergossen (maskirt) und der Rest in einer Saucière extra beigegeben.

1213. Spigola à la Castellan. Spigola à la Castellan.

Die Spigola wird, der vorhergehenden gleich, gedünstet und angerichtet, schön glacirt und mit kleinen gebackenen Crevetten, Schillnocken, kleinen gebackenen Fischchen, gefüllten Oliven, Champignons, jedes für sich, in kleinen Häufchen garnirt. Eine Sauce von kleinen Crevetten, eine Homard- oder auch eine Krebs-Sauce wird extra beigegeben.

1214. Spigola nach Rosamel. Spigola à la Rosamel.

Dieselbe wird ebenso gedünstet, angerichtet und glacirt und wie die vorhergehende mit Austern, Krebsnocken, in Scheiben geschnittenen Trüffeln und Champignons garnirt und nachstehende Sauce dazu gegeben. Die nöthige Sauce veloutée wird mit der Austern-Jüs gut verkocht, sobann mit einer Liaison von fünf Gelbeiern legirt, gehörig gesalzen, mit etwas Cayenne-Butter angenehm gewürzt und recht heiß dem Fisch beigegeben. Sämmtliche Garnitur kann auch in die Sauce gethan und damit die Spigola übergossen (maskirt) werden.

1215. Spigola in einer Butterteig-Pastete. Spigola en vol au vent à la Palermitaine.

Die kleine Spigola wird im gesalzenen Wasser gekocht, nach dem Erkalten ausgehoben und rein aus Haut und Gräten in geblätterten Stückchen gelöst. Ebenso wird ein Seekrebs abgekocht, alles Fleisch ausgelöst, in schöne Stückchen geschnitten und zugedeckt kalt gestellt. Ferner werden sechs Dutzend Austern mit Zitronensaft und vin de Sauterne einmal aufgekocht, die Jüs durchgeseiht, die Austern von ihrem Bart gereinigt und zu den Homard-Stückchen gethan. Sodann werden drei Quart weiße Sauce mit der Austern-Jüs und etwas Fisch-Essenz über dem Windofen unter beständigem Rühren dickfließend eingekocht, gehörig gesalzen, mit Zitronensaft im Geschmack gehoben, durch ein Haartuch über die Fischstückchen gepreßt, geschwungen und au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird die vol au vent über eine Serviette auf eine Entrée-Schüssel gethan, das sehr heiße Emincée eingefüllt, mit etwas Homard-Sauce übergossen, maskirt, darüber die erwärmten Homardstückchen, im Kranze schön geordnet, gelegt und nachdem man die Austern in deren Mitte gethan hat, wird der vol au vent recht heiß zur Tafel gegeben.



64. Abschnitt.

Von den Krebsen. **Des Ecrevisses.**

Obgleich diese Thiere, deren es viele Gattungen gibt, wie bekannt, zu den Insekten gehören, unter welchen sie die einzigen sind, die den Menschen zur Speise dienen, so ist doch ihr Fleisch fischartig und härter oder weicher, je nach der Größe dieser Thiere. So ist z. B. das Fleisch vom Hummer

weit unverdaulicher als von dem gewöhnlichen Krebs und die kleine Krabbe (Crevette) ist weit zarter als alle andern Thiere ihres Geschlechts. Der Hummer und der Taschenkrebs als die größten desselben, geben einen geringen Beitrag zur Summe der Lebensmittel und nur auf den Tafeln der Reichen findet man sie, weil sie theuer sind. Ein weit bedeutenderes Produkt für die Küche sind dagegen die gemeinen Krebse. Ihre Consumtion in den Sommermonaten ist außerordentlich groß und fast überall sich gleich, weil sie die angenehmste Nahrung und durch eine geschickte Zubereitung die mannigfaltigsten und beliebtesten Speisen geben.

1216. Natürlich gesottene Krebse. Ecrevisses au naturel.

Alle Krebse sind mehr oder weniger mit einem leichten Schleim überzogen, deßhalb müssen sie mehrmals recht rein gewaschen werden. Sodann werden sie alle genau besehen ob nichts Unreines an ihren Füßen und Scheeren ist, wo man sie dann in ein flaches Geschirr legt und zudeckt. Zu gleicher Zeit wird eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, mit etwas Kümmel, einer Hand voll Petersilie und einigen Gewürzkörnern in eine Casserolle gethan, mit Wasser und Wein gut ausgekocht, dann über die Krebse durch ein Haarsieb gegossen, gehörig gesalzen, auf starkem Feuer einigemal übersotten und mit einem Stück frischer Butter mehrmals geschwungen. Sie werden sodann, die Scheeren nach oben, über eine zusammengelegte Serviette auf einer runden oder langen Schüssel pyramidenförmig angerichtet, mit grünen Petersiliensträußchen garnirt und recht heiß zu Tisch gegeben.

1217. Krebswürste. Boudins d'ecrevisses.

Man kocht sechszig Stück mittelgroße Krebse wie die vorhergehenden ab, schüttet sie in eine Schüssel und passirt die Krebsbrühe durch eine Serviette. Wenn die Krebse halb ausgekühlt sind, werden die Schweifchen und Scheeren ausgebrochen, klein würfelicht geschnitten, in ein Schüsselchen gethan und zugedeckt bei Seite gestellt. Die Krebsschalen werden, nachdem das Innere aus dem Körper genommen ist, mit einem Pfund frischer Butter fein gestoßen, dann in eine Casserolle gethan und bis die Butter zu schäumen anfängt und dieselbe eine schöne rothe Farbe hat, auf dem Feuer geröstet; sodann wird sie durch eine starke leinene, im warmen Wasser gut ausgewaschene, geruchlose Serviette in's kalte Wasser gepreßt, worin man sie stocken läßt. Die Krebsschalen werden in eine Casserolle gethan, mit zwei Maß gute Milch begossen, aufgekocht und ebenfalls durch ein Haarsieb gesiebt. Sodann bereitet man von einem Pfund Hechten- oder Schillfleisch mit Semmelpanade und der nöthigen Krebsbutter eine feine Farce, ebenso von einem Stückchen Krebsbutter, zwei Kochlöffeln voll Mehl und der ausgekochten Milch eine Krebs-Beschamel. Beides wird dann zusammen in einen Reibstein gethan und mit dem nöthigen Salz, einem halben Kaffeelöffel voll feinen Kräutern nebst drei ganzen und dem Gelben von acht Eiern, wie auch mit acht Eßlöffeln voll Krebsbrühe (Essenz von abgekochten Krebsen) zu einer feinfalbigen, geschmackvollen Masse verarbeitet, die man sodann rein aus dem Reibstein

nimmt, in eine irdene Schüssel gibt und mit den Krebsschweifchen untermengt. Diese Masse wird, nachdem man zuvor eine Probe davon gemacht, in geruchlose und rein gewaschene schweinerne Bratwurstdärme durch eine Spritze gefüllt, jede fingerlang abgebunden und wenn alle fertig sind, eine Viertelstunde in's kochendheiße Wasser gethan, dann aus diesem auf ein Tuch gelegt und mit Krebsbutter in einer plat à sauté auf beiden Seiten sehr langsam bis sie eine schöne Farbe haben, geröstet und sodann über einer Serviette gehäuft angerichtet. Feiner, angenehmer Geschmack und appetitliches Ansehen muß sie zu einem willkommenen Gerichte erheben.

1218. Krebswürste nach französischer Art. Boudins d'ecrevisses à la Française.

Statt der Fisch-Farce wird hier Geflügel-Farce mit Krebsbutter bereitet, angewendet, ferner werden den Krebsschweifchen noch die Brüste von einem gebratenen Kapaun, in einer Marinade abgekochte Gänseleber, alles kleinwürfelicht geschnitten, beigemischt. Im Uebrigen werden sie ganz wie die vorigen zubereitet.

1219. Gestürzte Krebsspeise à la Reine. Timbale aux ecrevisses à la reine.

Von dem Brustfleische zweier alter Hühner, der nöthigen Semmelpanade, Krebsbutter, einer Messerspitze voll herbes en poudre, Salz und dem Gelben von sechs Eiern wird eine Farce bereitet, welche durch ein feines Haarsieb gestrichen, sodann in eine Schüssel gethan, mit vier Obertassen voll dick eingekochtem Krebs-Beschamel und dem Gelben von noch acht Eiern in genaue Verbindung gebracht und sodann eine halbe Stunde recht zart gerührt wird. Unterdessen wird das weiße Brustfleisch von zwei jungen Hühnern nebst den Schweifchen von vierzig Krebsen kleinwürfelicht geschnitten und mit dem festgeschlagenen Schnee von sechs Eiern langsam unter die Krebs-Masse gezogen. Eine kupferne oder blecherne Stürzform, die in der Mitte ein Rohr hat (Schleifsteinartig) wird mit Krebsbutter ausgestrichen, am Boden ein Papier-Kranz passend eingelegt, dieser wieder überstrichen und die Masse bis einen Fingerdick vom Rande eingefüllt. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten wird die Form bis zur Hälfte in einer hohen Casserolle in's heiße Wasser gestellt, zugedeckt, einige glühende Kohlen auf den Deckel gethan und so langsam im Dunste gekocht. Beim Anrichten wird die Form ausgehoben, abgetrocknet, in eine Entrée-Schüssel umgestürzt, sodann behutsam abgehoben und der Krebstimbale mit einer recht hochrothen, angenehm schmeckenden Krebs-Sauce maskirt und sogleich zu Tisch gegeben. Die Bereitung der Krebs-Sauce ist folgende: Zwei Quart weiße Coulis werden mit einem Quart Geflügelessenz, wozu die Carcasses der alten Hühner verwendet werden müssen, dickfließend über dem Feuer eingerührt, dann mit einem Stück Krebsbutter unter beständigem Rühren und Aufziehen gut untermengt, gehörig gesalzen, durch ein Haartuch gepreßt und wie oben gesagt wurde, angewendet.

1220. Krebs-Crepinetten, Krebsnetzchen. Crépinettes d'ecrevisses.

Es werden fünfzig Krebse abgekocht, die Schweifchen ausgelöst und die Schaalen zu der Krebsbutter verwendet. Dann bereitet man von dem Brustfleische zweier alter Hühner, Semmelpanade, Krebsbutter, Salz, Muskatnuß nebst zwei ganzen und vier Gelbeiern eine Farce, unter welche vier Eßlöffel voll würfelicht geschnittene Champignons und ebensoviel geschnittenes, weißes Brustfleisch von gebratenen Hühnern melirt werden. Sodann werden aus einem gut ausgewässertem Schweinnetz kleine viereckige Stückchen geschnitten, diese auf einer naßgemachten Serviette auseinander gelegt, in jedes drei Stück Krebsschweifchen in die Mitte gelegt, wo die rothe Seite unten sein muß, und überdieß ein guter Eßlöffel voll von der Farce gethan, das Netzchen darüber geschlagen und hievon ovalrunde Crepinetten geformt. Sie werden hierauf in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen plat à sauté gelegt, mit etwas Geflügel-Braise begossen, mit einer Papierscheibe gedeckt, mit einem flachen Casserolledeckel leicht gepreßt und so auf Kohlenfeuer langsam gar gemacht. Beim Anrichten werden sie auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, schön angerichtet, glacirt und etwas Demi-Glace darunter gegossen.

1221. Krabben. Crevettes.

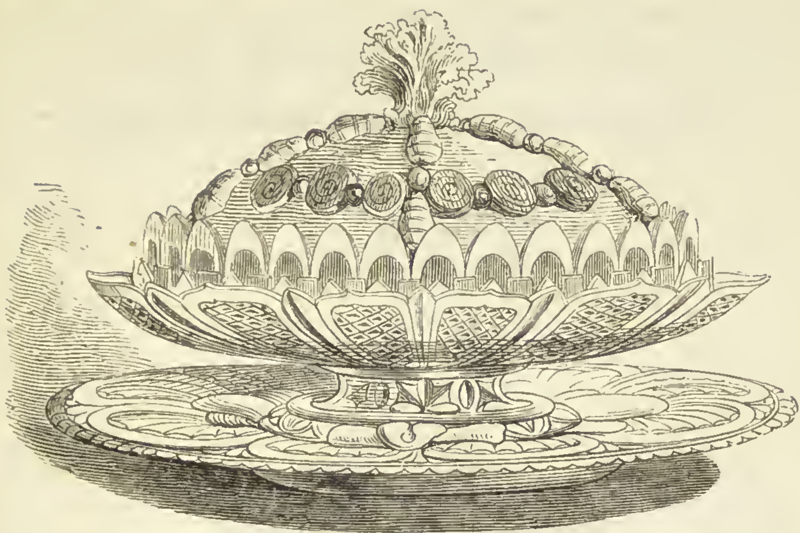
Wir erhalten diese schon im abgekochten Zustande; sie werden über eine Serviette auf einer runden Schüssel pyramidenförmig angerichtet und als hors d'oeuvre mit frischer Butter servirt, oder für Garnitur bei großen Fischen angewendet.

1222. Hummer mit kalter Sauce. Homard à la Provençale.

Auch dieser wird in einer Marinade abgekocht, verpackt und überall hin versendet. Er wird, nachdem die großen Scheeren abgebrochen sind, in der Mitte der Länge nach gespalten, alle Fleischstücke aus dem Schweife möglichst groß herausgenommen und dieses nebst den kleinen Eiern, die sich unter dem Schweife befinden, in eine Schüssel gethan. Die kleinern Fleischstückchen werden dann mit den Eiern und acht hartgekochten Gelbeiern fein gestoßen, durchpassirt, dann in eine Schale gethan und mit feinem Provencer-Oel, einigen Löffeln voll feinem französischen Senf, fein geschnittener, blanschirter Petersilie, dem nöthigen Salz und Pfeffer zu einer zarten dickfließenden Sauce angerührt. Die Hummerstückchen werden über eine Serviette auf einer Schüssel zierlich angerichtet, mit grüner Petersilie garnirt und die Sauce in einer Saucière extra beigegeben. Der Hummer kann auch, nachdem alles Fleisch aus dem Schweif gelöst, wieder in die Schale geordnet und so servirt werden.

1223. Salat von Hummer. Salade de homard.

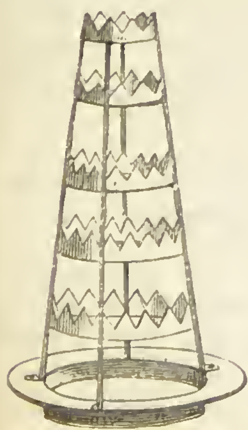
Nachdem die rothen Eierchen des Homard abgelöst, fein gestoßen, mit feinem Oel verrührt und durchpassirt sind, werden sie in eine Schale gethan und zugedeckt kalt gestellt. Ebenso wird das Fleisch des Hummer, in möglichst großen Stücken, ausgelöst, in schöne, gleichmäßige Stückchen geschnitten und mit Salz, Zitronensaft und feinem Oel eine Stunde marinirt. Sodann



wird eine Mayonnaise bereitet und unter diese die durchpassirten Homard-Eierchen genau verrührt, damit sie eine blaßrothe Farbe erhält. Eine Krystall- oder auch eine schöne Porzellan-Schale wird über gestoßenes Eis gestellt, bis zum innern Rande mit Aspik angefüllt und wenn diese festgestockt ist, werden die Homardstückchen im Kranze darüber gelegt, mit Mayonnaise überstrichen, dann wieder Homardstückchen und über diese wird der Rest der Mayonnaise recht glatt gestrichen. Außenherum werden hartgekochte halbirte Eier aufgestellt, geschmackvoll mit fein ausgestochenen rothen Rüben garnirt und zwischen die Eier werden halbirte, gerollte Sardellen, aus den Kernen gedrehte recht grüne Oliven und Krebsschweifchen, in gefälliger Schattirung, gelegt und nachdem der Homard-Salat außenherum noch mit fein gehackter Aspik belegt ist, wird er zur Tafel gegeben.

1224. Busch von Krebsen. Buisson d'ecrevisses.

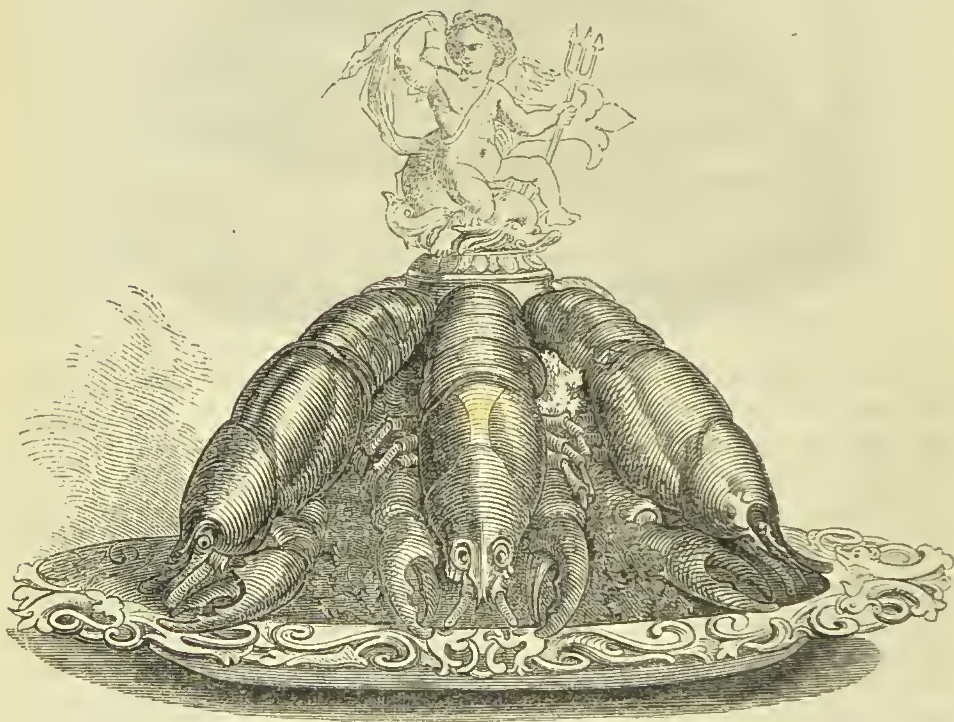
(Siehe die Vignette zu Anfang dieses Abschnittes.)



Dieser Aufsatz ist aus Stearin recht weiß gegossen, wozu die einzelnen Formen auf die geschickteste Weise aus Gips gemacht sein müssen. Die Schale, worüber die Schüssel zu stehen kömmt, muß innen von Holz und diese wieder durch ein hölzernes Säulchen in den Sockel, ebenfalls von Holz, befestigt sein. Das Ganze wird dann mit Stearin dünn übergossen. Die Schilfblätter werden einzeln gegossen und mittelst Drath an dem Säulchen befestigt. Die Krebse werden an einem Aufsatze von Blech nach nebenstehender Zeichnung aufgehängt und dazwischen mit recht grünem Feldsalat, daß man den Aufsatz von Blech nicht sieht,

ausgarnirt und über das Ganze wird eine Attellette gesteckt. Diese Art Aufsätze gehören der neueren Küche an und sind, wenn mit Geschicklichkeit und Fleiß bereitet, von großer Eleganz und dem schönsten Effekte.

1225. Busch von Seekrebsen. Buisson d'homards.



Vier Seekrebse werden in einer Kräutermarinade abgesotten und mit dieser bis zum andern Tage kalt gestellt. Sodann wird in eine passende, lange Schüssel eine Säulenartig geschnittene und aus dem Schmalz gebackene Brodkruste mit Eiweiß und Mehl befestigt, an welcher die vier Homard nach obiger Zeichnung aufgesetzt und an dieser mit Holzspeilchen befestigt werden. Die dazwischen entstandenen leeren Räume können mit frischer Brunnkresse oder wenn es die Gelegenheit bietet, mit kleinen Seekrebschen ausgarnirt werden. Ueber die Krebse wird dann eine passende Figur befestigt.

1226. Ein Aufsatz von Schwanen, aus Stearin gegossen, mit Seekrebsen. Pièce montée de cygne, garnie d'homards.

Zu diesem brillanten Aufsatze, welcher vor mehreren Jahren zu einem Buffet bei einem großen Hofballe in München in der Höhe von vier Schuhen gefertigt wurde, sind vor allem zwei Schwanen-Formen, aus Gips gemacht, nöthig, wovon der eine in schwimmender und der andere in aufrechtstehender Stellung, ganz nach beigegebener Zeichnung, auf die beste Weise gemacht



sein muß; ebenso verhält es sich mit dem Schilfbaum und dem Sockel. Das Ganze ist aus Fett gegossen oder nach neuerer Manier aus Stearin. Zwischen die vier Schwanen sind vier schöne Homard gelegt, welches die Schönheit des Fettsockels noch ungemein erhöht.



65. Abschnitt.

Von der Fischotter. De Loutre.

Der größte Werth dieser Thiere, welche in und außer dem Wasser leben, besteht in dem Felle derselben, welches als gutes Pelzwerk bekannt ist. Ihr Fleisch ist jedoch auch genießbar, gleicht an Farbe dem Fleische des Rothwilds und wird zur Zeit strenger Fasten oft sehr theuer bezahlt. Es behält aber immer einen strengen Geschmack und gewährt bej der kostspieligsten Zubereitung doch nur eine sehr mittelmäßige Speise, die nur für lüsterne Menschen sein kann.

---

66. Abschnitt.

Von den Fröschen. Des Grenouilles.

Diese Thiere bringen der Küche großen Vortheil, indem sie zu vielen Veränderungen anwendbar sind; besonders geben die Keulen des Frosches als der anwendbarste Theil desselben, eine feine, wohlschmeckende und leicht verdauliche Speise. Am besten sind die Frösche im Spätsommer und Herbste, am schlechtesten im Frühlinge, als ihrer Laichzeit.

1227. Gebackene Frösche. Grenouilles frites.

Es wird das nöthige Quantum Froschkeulen abgestutzt, dann mit Zwiebelscheibchen, grüner Petersilie, Zitronensaft, etwas Oel und Salz gewürzt und so eine Stunde marinirt. Nach dieser Zeit auf einer Serviette abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, dann in mit etwas Wasser abgeschlagene Eier getaucht und mit geriebenem Brode besät. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz gebacken, erhaben über eine zusammengelegte Serviette auf einer Schüssel angerichtet und oben darauf ein Häufchen grün gebackener Petersilie gelegt. In Viertheile geschnittene Zitronen werden dazu servirt.

1228. Frösche mit feinen Kräutern. Grenouilles aux fines herbes.

Die nöthige Zahl schöner weißer Froschkeulen werden abgestutzt, dann mit Butter, fein gehackter Petersilie, Schalotten und Champignons, von jedem ein Eßlöffel voll, eingerichtet, gesalzen und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer eine Viertelstunde gedünstet. Dann wird die Butter rein abgeseiht, etwas weiße Coulis, ein Gläschen weißer Wein dazu gegossen und noch eine Viertelstunde gekocht. Dann werden die Froschkeulen in eine andere Casserolle gethan, die Sauce sehr rein entfettet, mit einer Liaison von fünf Gelbeiern gebunden, mit etwas Zitronensaft und Sardellenbutter im Geschmack gehoben, über die Froschkeulen gegossen, über dem Feuer heiß gemacht, in einer Entrée-Schüssel angerichtet und mit Fleurons garnirt.

1229. Weiß eingemachte Frösche. Grenouilles à la poulette.

Die nöthige Zahl abgestutzter Froschkeulen werden mit Salz und Wasser über dem Feuer einmal aufgekocht, abgeseiht, dann in eine Casserolle gethan und mit Butter und etwas Zitronensaft gedünstet. Sodann wird die nöthige weiße Coulis dazu gegossen, gesalzen und vollends weich gekocht, wo man die Butter und den Schaum während des Kochens rein abnimmt. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit dem Gelben von vier Eiern legirt, mit etwas Zitronensaft angenehm gesäuert und so in einer Ragout-Schale angerichtet.

1230. Froschkeulen als Coteletten. Côtelettes de grenouilles.

Hiezu wählt man schöne große Froschkeulen; diese werden abgestutzt, das eine Beinchen rein abgeschabt und von dem andern das Fleisch rein abgelöst, so daß alles an einem Beinchen ist; dieses wird mit dem Messerhefte leicht geklopft und zusammengehackt, so daß man kleine Cotelettes bekömmt, welches mit einiger Mühe verbunden ist. Sie werden dann gesalzen, in zerlassene, mit zwei bis drei Gelbeiern abgerührte, frische Butter getaucht, mit fein geriebenem, weißen Mundbrode bestreut, sodann in klare, frische Butter eingerichtet, gut zugedeckt und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten lichtgelb gebraten, im Kranze angerichtet und in ihre Mitte etwas Demi-Glace, mit Zitronensaft gesäuert, gegossen.



67. Abschnitt.

Von den Austern, Muscheln und Schnecken.
Des Huitres, des Escargots et des Moules.

Austern und Muscheln sind eine sehr beliebte Speise. In den Herbst- und Wintermonaten werden sie in den Küchen fast unentbehrlich, wenigstens vermißt man sie doch ungern darin und ihre ungeheure Menge gibt einen

bedeutenden Beitrag zur Summe der Lebensmittel. Die vorzüglichsten Austern erhalten wir von den englischen und holländischen Küsten. Die Hauptsache dabei ist aber, daß sie recht frisch sein müssen, sonst taugen sie so wenig als andere. Man erkennt sie äußerlich an den Schalen. Wenn diese nämlich die Austern so fest umschließt, daß man sie nur mittelst eines Messers und mit Mühe öffnen kann, so ist die Auster frisch, im entgegengesetzten Falle kann man sie leicht öffnen oder wenn sie sich schon selbst geöffnet haben, dann sind sie meistens verdorben, denn statt daß eine frische Auster von einer klaren, piquant schmeckenden Feuchtigkeit umgeben ist, wird diese in einen übelriechenden Schleim verwandelt sein. Außer den vier Sommermonaten, wo auch ihre Laichzeit eintritt, werden sie das ganze Jahr hindurch gefangen und als große Delikatesse, besonders roh, wo sie am gesündesten sind, verspeist.

Was die Muscheln (Moules) anbetrifft, so finden dieselben, obgleich sie, besonders für Gourmands, eine angenehme, beliebte Speise geben, doch weniger Liebhaber wie die Austern. Sie sind ebenfalls eine Conchylie mit zwei Schalen, welche das innen lebende Thierchen von selbst öffnen und schließen kann. Außer dem Wasser leben sie nicht so lange wie die Austern, auch werden sie nicht roh gespeist und wir erhalten sie im marinirten Zustande.

Nur die gemeine Garten-Schnecke kann in der Küche zubereitet und genossen werden und ist so lange brauchbar, als sie in ihr Haus verschlossen ist, nämlich vom Spätherbst bis zum Frühling; wenn es wieder anfängt warm zu werden, öffnet sich ihr Haus und sie beginnt ein neues Leben.

In der angegebenen Zeit ist die Schnecke gewöhnlich sehr fett, weil sie sich in den Sommermonaten für den Winter gleichsam zu verproviantiren scheint und ihr dieses Fett alsdann zur Erhaltung während ihres langen Winterschlafes nothwendig sein mag. Als Speise hat die Schnecke einigen Werth, jedoch ist sie schwer verdaulich und nur gesunden Menschen und dann nur mäßig genossen, anzurathen. Häufig braucht man sie um eine sehr zuträgliche Bouillon für Kranke davon zu kochen, deßhalb verdient sie auch unsere Aufmerksamkeit.

1231. Muscheln in ihren Schalen im Ofen. Moules au four.

Die nötbige Zahl, ungefähr vierzig Stück, werden rein gewaschen, dann mit Wasser und Salz auf starkem Feuer abgekocht und wenn sie ausgekühlt sind, aus ihren Schalen genommen, von ihrem Bart (bärtigen Fasern) befreit und in's kalte Wasser gelegt. Unterdessen bereitet man aus Champignons, Schalotten, Zwiebelchen und Petersilie eine gute fines herbes, welche in einem Viertelpfund Butter und etwas Salz gedünstet wird. Die Muscheln werden auf ein Tuch gelegt und die schönern Schalen, ungefähr die Hälfte, werden gut ausgetrocknet, mit Sardellenbutter ausgestrichen und zwei Muscheln in jede gelegt. Die fines herbes wird dann mit einem Stück Sardellenbutter, dem Saft einer Zitrone und zwei Löffeln voll guter brauner Sauce gut verrührt und über die Muscheln gestrichen, dann jede mit geriebenem, braunen Brod bestreut und mit Krebsbutter beträufelt. Kurze Zeit vor dem Anrich-

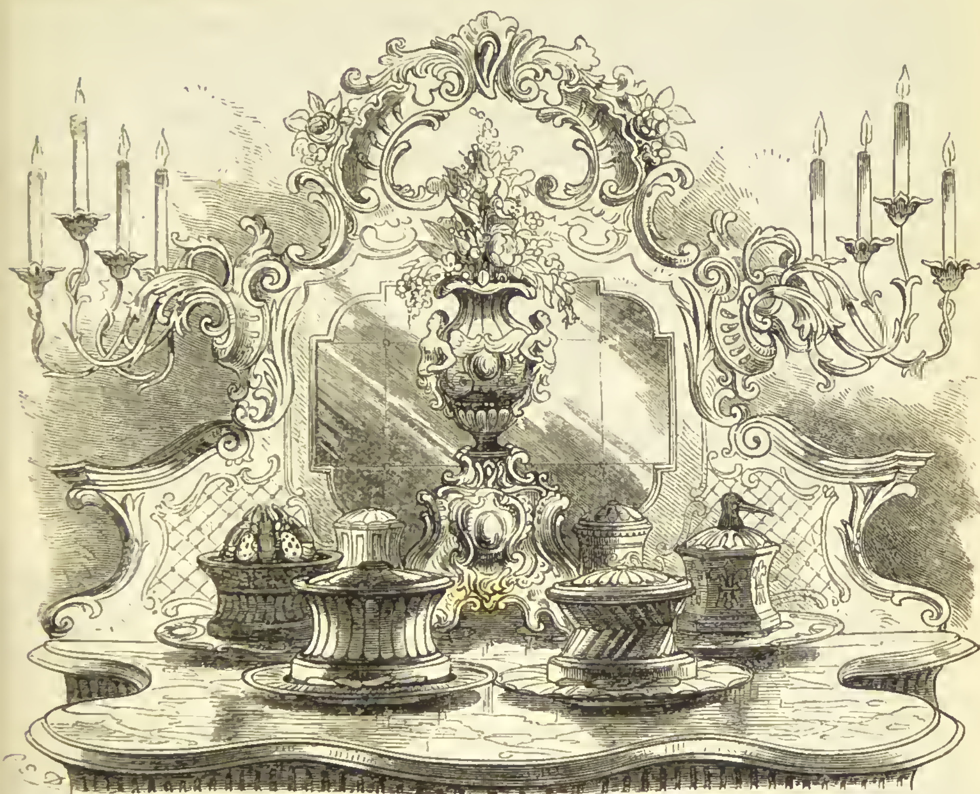
ten werden sie auf Salz im Ofen gestellt und langsam gebraten, dann über eine zusammengelegte Serviette auf einer flachen Schüssel angerichtet und zu Tisch gegeben.

1232. Ragout von Muscheln. Ragoût aux moules.

Die Muscheln werden, wie die vorhergehenden, abgekocht, aus den Schalen genommen und gereinigt. Ferner bereitet man von feingeschnittenen Champignons, Schalottenzwiebeln und Petersilie eine fines herbes, welche mit Butter gedünstet, mit der nöthigen braunen Sauce gut verkocht, über die in eine Casserolle gelegten Muscheln gegossen, gesalzen und mit einem Glas Chablis auf Kohlenfeuer langsam geschmort werden. Beim Anrichten werden sie noch mit einem Eßlöffel voll Sardellenbutter und Zitronensaft im Geschmack gehoben und in einer Ragout-Schale recht heiß zur Tafel gegeben. Außenherum werden in Butter gebackene Brodherzchen garnirt.

1233. Schnecken in ihren Häuschen. Escargots au four.

Sechszig Stück schöne Gartenschnecken werden rein gewaschen, dann in eine Casserolle gethan, eine Handvoll Salz darüber gestreut, mit Wasser übergossen und so einige Minuten gekocht. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel ausgehoben und die Schnecken mit einer Dressir- oder Spicknadel, daß sie nicht verrissen werden, aus ihren Häuschen genommen und in's kalte Wasser gethan. Sie werden dann auf eine Serviette gelegt und mit einem kleinen Messer die kleinen Därme, der Kragen und das kleine weiße Steinchen abgelöst, dann werden sie nochmals gewaschen, auf ein Tuch abgetropft, sodann in eine Casserolle gethan, gesalzen, mit einer Zwiebel, Thymian, ganzer Petersilie und einem Lorbeerblatt gewürzt, mit einfacher Brühe begossen und einige Stunden langsam auf Kohlenfeuer gedünstet. Unterdessen werden Schalottenzwiebeln, Petersilie und Champignons fein geschnitten, in einem Viertelpfund Butter gedünstet, dann mit etwas geriebenem Brode, kurz gekochter brauner Sauce, zwei Eßlöffeln voll Sardellenbutter, Salz, Pfeffer und etwas weißem Wein gut verrührt und bei Seite gestellt. Die Schneckenhäuschen werden dann rein ausgewaschen und über eine Serviette, damit das Wasser rein auslaufen kann, umgestürzt. Dann wird in jedes Häuschen etwas von der Farce gethan, eine Schnecke eingedrückt, darüber wieder etwas von der Farce gestrichen, mit fein geriebenem braunen Brode bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und so wird fortgefahren bis alle so beendet sind. Dann werden sie über Salz in ein flaches Geschirr gestellt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einem nicht heißen Backofen langsam wieder heiß gemacht, sodann über eine Serviette auf einer flachen Schüssel angerichtet und recht warm zu Tisch gegeben. Gut gedämpftes Sauerkraut kann für Liebhaber extra mitservirt werden.



68. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den warmen Pasteten. Des Pâtés chauds.

Obschon die warmen und kalten Pasteten eigentlich der Backkammer (Patisserie) angehören, daher erst später folgen sollten, so bin ich doch genöthigt, da die erstern zu den warmen Entrées gezählt und servirt und die kalten bei größern Diners gleich nach dem warmen Braten sich anschließen, sie schon hier folgen zu lassen.

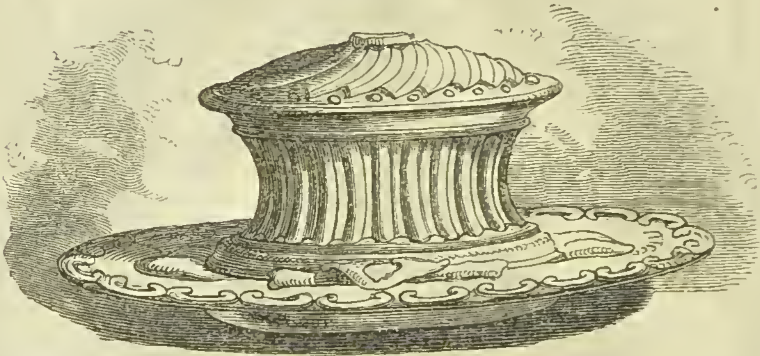
1234. Mürber Pastetenteig. Pâté brisé.

Zwei Pfund Mehl, ein und ein Viertelpfund Butter, zwei ganze und sechs Gelbeier, ein Kaffeelöffel voll Salz und ein Quart kaltes Wasser.

Das Mehl wird durch ein Mehlsieb auf ein Backbrett passirt, zu einer Grube auseinander gestrichen, in diese werden die Eier, die gebröckelte Butter, das Salz und das Wasser gethan. Dann arbeitet man mit den Fingerspitzen der rechten Hand Wasser, Eier und Butter untereinander und bringt nach und nach das Mehl hinein, so daß daraus ein fester, glatter Teig entsteht, der in ein Tuch eingeschlagen, bis zum Gebrauch an einen kalten Ort gelegt wird. Sollte das Wasser nicht hinreichen, so müßte noch etwas nachgegossen werden; auch muß dieser Teig mit einiger Vorsicht wäh-

rend des Zusammenarbeitens behandelt werden, daß derselbe nicht verbrennt, das heißt die Butter schmilzt durch zu langes Abarbeiten, trennt sich, der Teig zerfällt in Stücke und ist dann als mißrathen zu betrachten.

1235. Warme Schnepfen=Pastete mit Trüffeln.
Pâté chaud de bécasses aux truffes.



Zu dieser vorzüglichen Pastete werden vier schöne Waldschnepfen rein flammirt, ausgenommen, der Magen von den Därmen gethan und die Gedärme selbst fein gehackt und zugedeckt bei Seite gestellt. Die Schnepfen werden ganz, ohne sie zu beschädigen, ausgebeint, dann gesalzen, mit feinen Kräutern (quatre épices) gewürzt, in eine Salatschale gelegt, der Saft einer Zitrone darüber gepreßt, mit grüner Petersilie und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel belegt und so zugedeckt eine Stunde marinirt. Unterdessen bereitet man von einem Pfund rein aus Haut und Sehnen gelöstem, fein geschnittenem Rehwildpret, mit einem halben Pfund feinem Speck, Semmelpanade, einigen Eiern, dem nöthigen Salz und einer fines herbes, eine zarte Farce, welche durch ein Haarsieb gestrichen und kalt gestellt wird. Ferner wird ein Pfund Trüffeln rein gewaschen, gebürstet, dünn abgeschält, sodann rondirt und diese Abfälle mit einem gleichen Theil Champignons, Petersilie und Schalotten sehr fein geschnitten, dann mit den gehackten Därmen in eine Casserolle gethan und so nebst einem Glas Madeira=Sec und einem Stück Butter und Salz auf Kohlenfeuer gedünstet. Eine Pastetenreifform wird sodann mit klarer Butter gut ausgestrichen, auf einen mit Butter bestrichenen, vierfach zusammengelegten Bogen Papier gestellt, mit dem oben beschriebenen mürben Teig klein Fingerdick ausgelegt und innen mit Farce bestrichen. Die Schnepfen werden auf ein Tuch gelegt, die innere Seite mit etwas Farce überstrichen, in jede zwei in Scheiben geschnittene Trüffeln gelegt, die Haut wie eine Galantine zusammengenommen und zwei davon jede in drei Theile durchschnitten, in die Pastete gelegt, diese dann mit der Hälfte der gedünsteten fines herbes überstreut und mit Farce gedeckt. Ueber diese kommen dann die zwei letzten ebenso gefüllten und geschnittenen Schnepfen, welche mit dem Reste der fines herbes und den in Madeira=Wein und etwas Glace gekochten Trüffeln überlegt, diese mit dem Rest der Farce überstrichen und mit Speckscheiben gedeckt werden. Außen

herum wird der Teigrand gut mit Eiern bestrichen, mit dem rund und Fingerdick ausgerollten Teig überdeckt, außen herum genau zusammengedrückt, nach der Höhe der Pastete egal abgeschnitten, in die Mitte eine Oeffnung in der Größe eines Guldenstücks ausgestochen und darüber, nachdem die Pastete oben mit Ei bestrichen und mit Teig geschmackvoll garnirt ist, wird ein kleiner Teigrand (Kamin) aufgesetzt. Die Pastete wird dann nochmals mit Ei bestrichen, auf ein Backblech gestellt und in einem mäßig heißen Ofen zwei Stunden langsam in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Beim Anrichten wird die Pastete aus der Form genommen, über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine flache Entrée-Schüssel gestellt, oben zweifingerbreit vom Rande aufgeschnitten, der Deckel abgenommen, die Speckscheibchen davon gethan und nachdem die Pastete noch mit einigen Eßlöffeln voll Schnepfen-Essenz, welche aus den Carcasses derselben gezogen wurde, übergossen ist, wird der Deckel darüber gethan und recht heiß zur Tafel gegeben.

1236. Warme Moosschnepfen-Pastete. Pâté chaud de bécassines.

Schließt sich in ihrer Bereitung ganz der vorhergehenden an, nur daß die ausgebeinten Vögel ganz eingelegt werden.

1237. Warme Pastete von Wachteln. Pâté chaud de cailles.

1238. Warme Pastete von Lerchen. Pâté chaud aux alouettes.

1239. Warme Pastete von Krammetsvögeln. Pâté chaud de grives.

Achtzehn Krammetsvögel werden rein entfedert, flammirt, behutsam ausgebeint, dann über eine Serviette ausgebreitet, mit Salz und feinen Kräutern bestreut und mit nachstehender Farce gefüllt. Ein Pfund rein aus Haut und Sehnen gelöstes und dann sehr fein geschnittenes Rehwildpret vom Schlegel, ein halbes Pfund fein geschnittener Speck, ein Viertelpfund Semmelpanade, fein geschnittene Trüffeln, Champignons, Petersilie, Schalotten, von jedem ein Eßlöffel voll und zuvor in Butter gedünstet, zwei ganze Eier, ein Kaffeelöffel voll feine Kräuter, das nöthige Salz und eine Obertasse voll Krammetsvögel-Püree, welches aus den Carcasses derselben bereitet worden ist, dies alles wird zusammen im Reibstein recht zart und fein gestoßen. Mit dem dritten Theil derselben werden die Vögel gefüllt und diesen ihre natürliche Form wieder gegeben. Eine Pastetenreifform wird alsdann mit Teig ausgelegt, mit einem Theil der Farce ausgestrichen, die Hälfte der Vögel darüber geordnet, diese leicht gesalzen, mit in Scheiben geschnittenen und in Glace und Madeira-Wein abgedünsteten Trüffeln bestreut, über diese kommt dann die zweite Hälfte der Vögel, dann wieder Trüffeln und über diese wird der Rest der Farce gestrichen, ein ganzes Lorbeerblatt darauf gelegt und mit in Scheiben geschnittenem Speck gedeckt. Der innere Rand wird mit Eiern gut bestrichen, mit Teig gut geschlossen und wie die Schnepfen-Pastete beendet und gebacken. Die beiden vorhergenannten Pasteten werden ebenso zubereitet, nur daß von Wachteln und Lerchen gegen dreißig Stück genommen werden.

1240. Warme Feldhühner-Pastete. Pâté chaud de perdreaux.

Fünf bis sechs Feldhühner werden rein entfedert, flammirt, gut ausgenommen und rein gewaschen; dann in der Mitte durchgeschnitten, der Rücken und die Schlegel ausgebeint, mit gewürztem Salz bestreut und so mit einem Stück frischer Butter und fines herbes, welche aus Trüffeln, Champignons, Petersilie und Schalotten bestehen, auf Kohlenfeuer langsam gedünstet. Unterdessen hat man eine Farce wie zu der Krammetsvögel-Pastete bereitet. Mit dieser Farce werden die halb ausgekühlten Feldhühner sammt ihrer fines herbes und in Scheiben geschnittenen Trüffeln in die Pastete geordnet, mit Speckscheiben überlegt und ebenso zugemacht und gebacken. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen und einige Löffel voll Trüffel-Sauce, welche mit Feldhühner-Essenz bereitet wurde, darüber gegossen. Sollten die Feldhühner ganz jung sein, so werden zehn Stück genommen, wie die Schnepfen ausgebeint, gefüllt und ganz in die Pastete eingelegt.

1241. Warme Fasanen-Pastete. Pâté chaud de faisans.

1242. Warme Wildenten-Pastete. Pâté chaud de cannetons sauvages.

1243. Warme Pastete von Haselhühnern. Pâté chaud de gélinottes.

Werden ganz der Feldhühner-Pastete gleich zubereitet.

1244. Warme Kapaunen-Pastete. Pâté chaud de chapons.

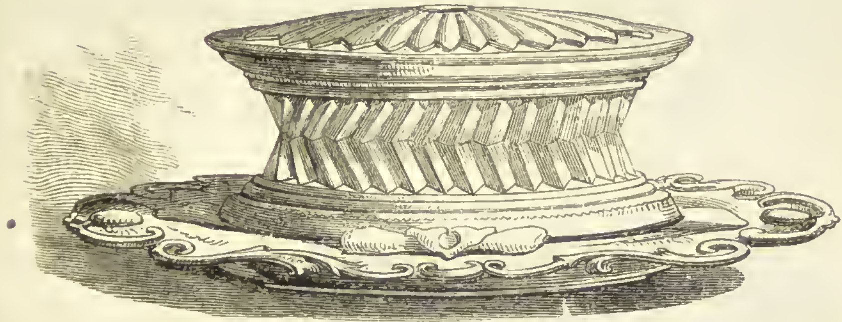
Ein großer junger Kapaun wird rein flammirt, ausgenommen, rein ausgewaschen, dann wie zu einer Galantine ganz ausgebeint, auf ein Tuch ausgebreitet, gesalzen, mit feinen Kräutern bestäubt und mit Geflügel-Farce, unter welche einige Trüffeln und eine halbe geräucherte, gekochte Ochsenzunge, in Würfel geschnitten, melirt wurde, gefüllt. Eine Pastetenreifform wird mit mürbem Pastetenteig gut ausgelegt, innen mit Farce gut ausgestrichen, der Kapaun in zweifingerbreite Stücke durchgeschnitten, die Hälfte davon eingelegt, mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln bestreut und mit Farce überstrichen; dann kommen die andern Kapaunenstücke, über diese wieder einige Trüffelscheibchen und zuletzt wird das Ganze mit Farce überstrichen, mit Speckscheiben gedeckt und die Pastete, wie die vorhergehende, zugemacht und gebacken. Beim Anrichten wird etwas Demi-Glace mit Madeira-Wein aufgekocht, darüber gegossen.

1245. Warme Pastete von Kalbsbriesen mit Krebsen. Pâté chaud de riz de veau aux écrevisses.

Sechs Paar schöne Kalbsbriesen werden eine Stunde lauwarm gewässert, dann blanschirt, abgekühlt, in Scheibchen geschnitten und mit fines herbes, einem Stück frischer Butter und dem nöthigen Salz eine Viertelstunde gedünstet. Sodann bereitet man mit Krebsbutter eine gute Geflügel-Farce, mit welcher die Pastete am Boden bestrichen, ein Theil der Kalbs-

briesen mit ihrer fines herbes eingelegt, mit Krebsschweifchen bestreut, wieder Farce darüber gestrichen, dann der Rest der Kalbsbriesen und Krebsschweifchen. Das Ganze wird dann wieder mit Farce überstrichen, mit Speckscheiben gedeckt, die Pastete, der vorhergehenden gleich, zugemacht und gebacken. Beim Anrichten wird etwas Krebs=Sauce darüber gegossen.

1246. Warme Pastete auf Russische Art.
Pâté chaud à la Russe. (Kuliblaka.)



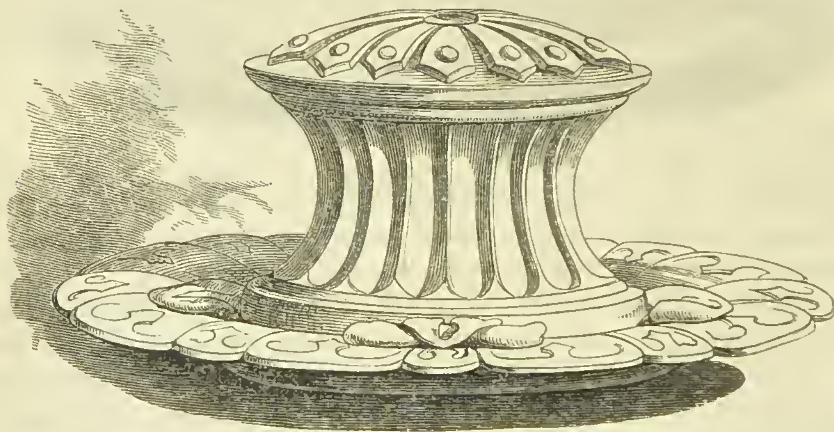
Ein Stück Sterlet, Lachs, oder auch nach Umständen ein Stück Huchen von zwei Pfund wird zu kleinen Tranchen geschnitten, diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und mit Butter und fines herbes, welche aus fein geschnittenen Schalotten, Petersilie und Champignons bestehen, langsam gedünstet. Ebenso wird eine schöne Gänseleber in Scheiben geschnitten, ebenso gewürzt und mit fines herbes gedünstet. Ferner wird ein halbes Pfund guter Karolinen=Reis mit Geflügel=Bouillon, Salz und Muskatnuß körnig weich gedünstet und kalt gestellt; ebenso werden zwölf Eier hart gesotten, das Gelbe herausgenommen, fein gehackt und zugedeckt kalt gestellt. Eine passende Pastetenreifform wird gut mit klarer, frischer Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastetenteig ausgedrückt, am Boden und an der Seite mit Reis belegt, dann wird die Hälfte der Fischstücke eingelegt, über diese etwas hart gesottene Eier gestreut, dann kommt die Hälfte der Gänseleberstücke und über diese wieder hartgesottene Eier und so wird mit dem Uebrigen fortgefahren, bis Alles eingelegt ist. Ueber das Ganze wird die fines herbes, worin die Gansleber und Fischstücke gedünstet wurden, sammt ihrer Butter gestrichen, mit Reis gedeckt und die Pastete, wie die vorhergehenden, beendet. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Pastete in einem mäßig heißen Ofen gebacken, aufgeschnitten, etwas Sauce espagnole mit Madeira=Wein gut eingekocht, darüber gegossen und so zur Tafel gegeben.

1247. Warme Pastete von Ochsengaumen mit feinen Kräutern.
Pâté chaud de palais de boeuf aux fines herbes.

Zwölf Ochsengaumen werden mehrere Stunden lauwarm gewässert, die Haut abgezogen und dann in einer Braise weich gesotten, welches einen Tag zuvor geschehen muß. Ferner wird eine Farce cuite bereitet. Die Ochsengaumen werden lauwarm erwärmt, jeder in zwei Theile getheilt, sauber zu=

geschnitten, jedes Stückchen mit Farce überstrichen, mit fines herbes bestreut, über diese einige Trüffelstückchen gelegt und so jedes über sich selbst aufgerollt. Wenn diese vierundzwanzig Stücke so beendet sind, wird eine passende Pastetenform mit Butter ausgestrichen, mit Teig ausgelegt, mit einem Theil der Farce ausgestrichen, die Ochsengaumenroletten lagenweise eingelegt, zwischen welche in Scheiben geschnittene Trüffeln kommen. Das Ganze wird mit dem Reste der Farce überdeckt, mit Speckscheiben belegt und wie die vorhergehenden beendet. Eine Stunde vorher wird die Pastete in schönster Farbe gebacken, aufgeschnitten, der Speck abgenommen und einige Anrichtlöffel voll gut bereitete Trüffel-Sauce hineingegossen.

1248. Warme Pastete auf englische Art.
Pâté chaud à l'Anglaise.



Hiezu müssen zwei gut abgelegene Hammelsrippenstücke von bester Gattung gewählt werden. Aus diesen Rippenstücken werden die Filets rein ausgelöst, davon kleine Escalopes geschnitten und diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Ferner werden Schalottenzwiebeln fein geschnitten und blanschirt, wie auch einige Trüffeln, Petersilie und Champignons, von jedem ein Eßlöffel voll; diese Kräuter werden mit einem halben Pfund sehr frischer Butter einige Minuten gedünstet und dann über die Escalopes gethan. Hierauf wird die passende Pastetenform gut mit Butter ausgestrichen, mit Teig ausgelegt, die Hammelstückchen in der fines herbes umgekehrt und mit dieser im Kranze in die Pastete gelegt, in ihre Mitte kommen gedünstete, weiße Champignons und großwürfelicht geschnittene, weich gekochte Artischockenböden. Ueber das Ganze wird die fines herbes sammt der Butter gethan, die Pastete mit Speckscheiben gedeckt, gut zugemacht und eine und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in schönster Farbe gebacken. Beim Anrichten wird die Pastete aufgeschnitten, das Fett rein abgenommen und eine gut bereitete Trüffel-Sauce, wozu die aus den Abgängen der beiden Hammelsrippenstücke gezogene Essenz verwendet wurde, kochendheiß darüber gegossen und zur Tafel gegeben.

1249. Warme Hasen=Pastete auf englische Art.
Pâté chaud de lièvre à l'Anglaise.

Zwei junge Hasen werden gut gereinigt, der Rücken und die Schlegel abgelöst, diese in gleichgroße Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und in eine Casserolle gethan. Ferner werden Schalotten, Petersilie, Champignons und Trüffeln fein geschnitten und mit einem halben Pfund rapirten Speck und einem Stück frischer Butter über die Hasenstücke gethan und so auf Kohlenfeuer eine Viertelstunde gedünstet. Ebenso wird von dem Fleische zweier Hasenschlegel, ebensoviel Kalbfleisch, drei Viertelpfund fein geschnittenem Speck, Salz, Pfeffer und Muskatnuß eine feine Farce gemacht. Unterdessen wird eine passende Pastetenform mit Butter ausgestrichen, mit Teig ausgarnirt, mit einem Theil der Farce ausgestrichen und dann die Hasenstücke eingelegt, mit dem Reste der Farce gedeckt, darüber ein Lorbeerblatt gethan und mit Speckscheiben überlegt. Sie wird mit Teig, wie die vorhergehenden, geschlossen und eine und eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam in schönster Farbe gebacken. Beim Anrichten wird sie aufgeschnitten, der Speck und das Lorbeerblatt abgenommen und etwas Sauce espagnole mit Hasen=Essenz und Madeira=See eingekocht, darüber gegossen. Ein Theil der Sauce wird extra mitservirt.

1250. Warme Pastete auf italienische Art. Pâté chaud à l'Italienne.

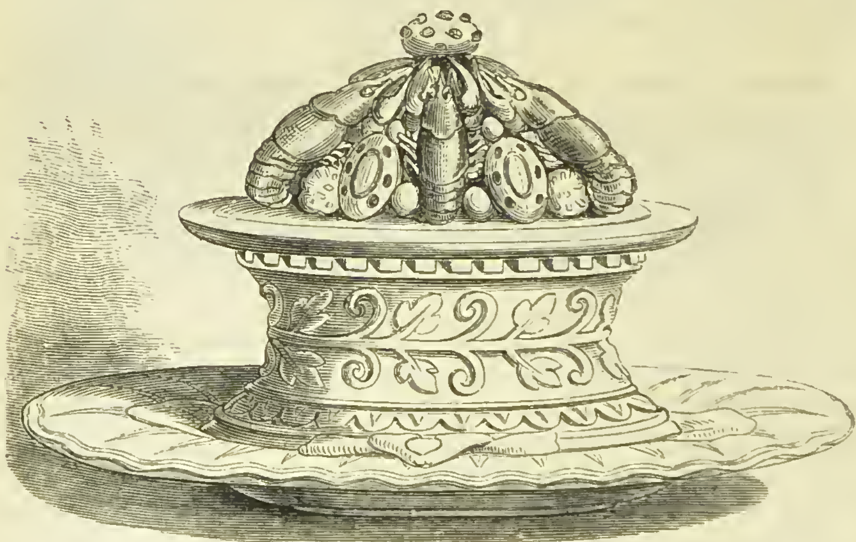
Es wird von mürbem Pastetenteig in einem Pastetenreif eine schöne Kruste gebacken, welche von innen Messerrückendick mit Farce ausgestrichen und in einen lauwarmen Ofen eine halbe Stunde vor dem Anrichten gestellt wird. Ferner werden sieben bis acht Stück schöne Kalbs=Popietten gemacht, wie auch ebensoviele Krammetsvögel ausgebeint und mit Trüffel=Farce gefüllt. Diese werden zusammen in eine mit Speckscheiben ausgelegte Casserolle eingerichtet, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einem Stück rohen Schinken und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel belegt, mit etwas Madeira=Wein genäßt und so weich gedünstet. Unterdessen kommen Hahnenkämme, in Scheiben geschnittene Trüffeln, ganze Champignons, Geflügellebern, Lammsbrieschen in eine Casserolle, über welche die nöthige Sauce espagnole, welche mit einer halben Bouteille Marsalla=Wein, Trüffel=Essenz und einem Stück Glace über dem Feuer dicklich fließend eingerührt wurde, gegossen wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten läßt man das Ragout auf Kohlenfeuer langsam kochen, richtet es recht heiß in die Pastete an und legt die Kalbs=Popietten und gefüllten Krammetsvögel, schön zugeschnitten und glacirt, darüber.

1251. Warme Reh=Pastete mit Trüffeln.
Pâté chaud de chevreuil aux truffes.

Man wählt hiezu ein mehrere Tage mürbe gelegenes, nicht gesäuertes Reh=Filet. Aus diesem werden die beiden Filets ausgelöst, über dem Faden zu kleinen Escalopes geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt

und mit zerlassener, frischer Butter und fines herbes überdeckt. Von den Abgängen wird mit einem gleichen Quantum fein rapirtem Speck, fines herbes en poudre, dem nöthigen Salz und fein geschnittenen Trüffeln eine zarte Farce bereitet. Ferner wird ein halbes Pfund Trüffeln gereinigt, geschält, in Scheiben geschnitten und mit einem Glas Madeira=Sec und einem Stückchen Glace gedünstet. Eine Pastetenreif=Form wird dann mit Butter ausgestrichen, mit Teig ausgelegt, mit einem Theil der Farce ausgestrichen, die Rehstückchen sammt den Kräutern im Kranze eingelegt, die Trüffeln in ihre Mitte gethan, das Ganze mit dem Rest der Farce überdeckt, über diese ein Lorbeerblatt gegeben und mit Speckscheiben überlegt. Die Pastete wird mit einem Teigdeckel, wie die vorhergehenden, gut geschlossen, beendet und eine und eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit Aufmerksamkeit in schönster Farbe gebacken. Beim Anrichten wird sie aus der Form über eine zusammengelegte Serviette auf eine Entrée=Schüssel gestellt, aufgeschnitten, alles Fett und das Lorbeerblatt abgenommen und eine sehr gut bereitete Trüffel=Sauce in die Pastete gegossen.

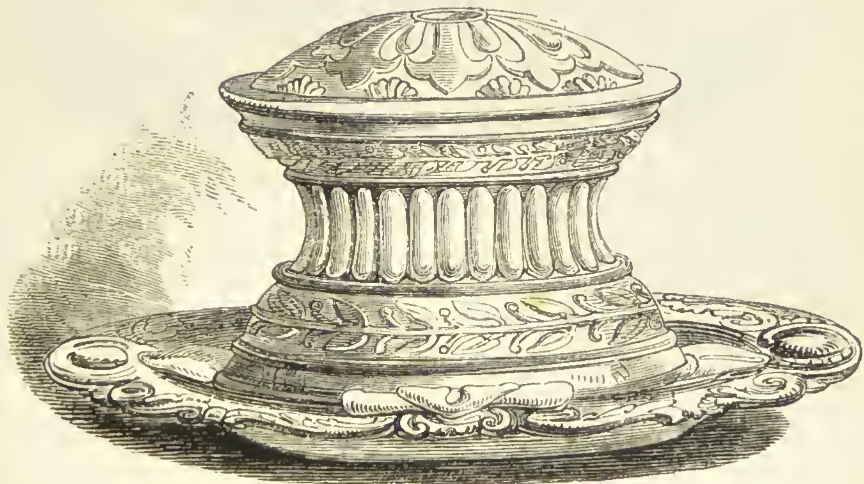
1252. Warme Ragout=Pastete. Pâté chaud à la financière.



Man bäckt von mürbem Teig eine schöne Pastete in einer Reifform, streicht diese messerrückendick mit Kalbfleisch=Farce aus und stellt sie bis zum Gebrauche warm. Unterdessen bereitet man ein Ragout von Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln und Gänseleber mit einer sehr kräftigen mit Madeira=Sec und einem Stück Glace dickfließend eingekochten Sauce, welche genau nach dem Volumen der Ingredienzen durch ein Haartuch über diese passirt, oben mit etwas Demi=Glace übergossen und au bain-marie warm gestellt wird. Zu gleicher Zeit werden vier schöne weiße Kalbsmilchner mit Trüffeln, nagelförmig geschnitten, gespickt und zwischen Speckscheiben eingerichtet, mit etwas Geflügel=Braise begossen, weich gedünstet. Ebenso werden vier

Geflügelknödel, (quenelles de volaille) zierlich mit ausgestochener, gekochter, rother Pöckelzunge und schwarzen Trüffeln dekorirt und sehr langsam mit weißer Bouillon gar gemacht. Beim Anrichten wird die Pastete in eine passende Entrée-Schüssel gestellt, diese bis zur Hälfte mit Geflügelklößchen gefüllt, das kochendheiße Ragout bis zum Rand der Pastete darüber angerichtet und darüber vier schöne rothe Krebse, zwischen welche die gespickten Kalbsmilchner und die dekorirten Knödelchen in schöner Ordnung gelegt, alles schön glacirt und sogleich zu Tisch gegeben.

1253. Warme Pastete von Rheinlachs. Pâté chaud de saumon du Rhin.



Aus drei Pfund Rheinsalm vom Mittelstück werden gleichgroße Filets geschnitten, die mit einem halben Pfund sehr frischer Butter und einer fines herbes, welche aus fein geschnittenen, blanschirten Schalotten, Champignons, etwas Petersilie und doppelt so viel feinen Trüffeln bestehen, eingerichtet, gesalzen und auf Kohlenfeuer gar gedünstet werden. Von den Abgängen wird mit der nöthigen Semmelpanade, Krebs- und etwas Sardellenbutter, einigen Eiern, Salz und Muskatnuß eine zarte Farce bereitet. Die passende Pastetenform wird, den vorhergehenden gleich, mit mürbem Pasteteuteig ausgedrückt, mit einem Theil der Farce ausgestrichen, die Lachsstückchen sammt ihrer fines herbes eingelegt, mit dem Reste der Farce gedeckt, über diese zwei Lorbeerblätter gethan, mit Speckscheiben überlegt, mit einem Teigdeckel geschlossen und ein und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen in schönster Farbe gebacken. Beim Anrichten wird die Pastete aus der Form genommen, in eine Entrée-Schüssel gestellt, aufgeschnitten, die Lorbeerblätter und der Speck abgenommen und ein in bester Eigenschaft mit Krebs-Sauce bereitetes Kleinragout mit Austern, Krebsschweifchen, Karpfenmilchnern und Champignons, kochendheiß darüber angerichtet.

1254. Warme Fisch-Pastete. Pâté chaud de poissons à la marinière.

Hiezu sind zwei Pfund Lachs, zwei schöne Seezungen, (soles) ein kleiner Aal, einige Duzend Austern, einige Karpfen-Milchner, dreißig Champignons und

ein halbes Pfund Trüffeln nöthig. Aus dem Lachs werden kleine Tranchen, aus den Seezungen kleine Filets und aus dem Aal zweifingerbreite Stücke geschnitten. Jede Gattung der Fische wird in ein Schüsselchen gethan und gehörig gesalzen, ebenso die Karpfenmilchner. Die Champignons werden abgeschält und in Butter und Zitronensaft gedünstet, ebenso die Austern mit etwas weißem Wein überkocht, dann abgeseiht und gereinigt. Die Trüffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Glace und Madeira = Sec gedünstet. Sodann wird aus den Abgängen der Fische eine Essenz gezogen, unter welche die der Austern und Champignons kömmt. Ferner werden unter ein halbes Pfund frischer Butter ein Eßlöffel voll fein geschnittene Petersilie, drei Eßlöffel voll Champignons, drei Eßlöffel voll feine Trüffeln und ein Eßlöffel voll fein geschnittene und blanschirte Schalotten gethan und mit dieser eine Viertelstunde gedünstet. Eine gehörig große passende Pastetenform wird nach der Regel mit Teig ausgedrückt, von innen mit Fisch=Farce unter welche zwei Eßlöffel voll Sardellenbutter melirt wurde, fingerdick ausgestrichen und die Fische abwechselnd mit den Austern, Trüffeln, Champignons, den Karpfenmilchnern und der fines herbes eingerichtet, dann mit Farce überstrichen, über diese zwei Lorbeerblätter gethan, mit Speckscheiben überlegt, mit einem Teigdeckel geschlossen und wie die vorhergehenden eine und eine halbe Stunde vor dem Anrichten sorgfältig gebacken. Beim Anrichten wird sie aufgeschnitten, alles Fett rein abgenommen und einige Löffel voll Krebs=Sauce, wozu die Fisch=Essenz verwendet wurde, darüber gegossen. Der Rest der Sauce wird in einer Saucière extra nachservirt.

1255. Warme Häring=Pastete mit Kartoffeln.
Pâté chaud de harengs aux pommes de terre.

Sechs Häringe werden einige Stunden in kalte Milch gelegt, dann die Haut abgezogen, in zwei Theile getheilt und von allen Gräten befreit. Es werden Kartoffeln abgesotten, geschält, mit einem runden Ausstecher in der Größe eines halben Guldenstücks ausgestochen und sodann in Messerrücken=dicke Scheibchen geschnitten. Sodann wird eine fines herbes von zwei Eßlöffeln voll Petersilie und einem Eßlöffel voll fein geschnittenen Schalotten bereitet und diese mit einem Viertelpfund frischer Butter abgedünstet. Eine Pastetenform wird mit Teig ausgedrückt, innen mit Fisch=Farce, die mit Sardellenbutter bereitet wurde, messerrückendick ausgestrichen, dann werden Kartoffelscheibchen eingelegt, über diese saurer Rahm gestrichen, dann Häringsstückchen mit fines herbes bestreut, dann wieder Kartoffeln, Häringe und so wird fortgefahren, bis die Pastete bis einen Fingerbreit vom Rande voll ist. Oben wird sie mit Farce überstrichen, mit einem Teigdeckel geschlossen und eine Stunde vor dem Anrichten schön lichtbraun gebacken. Beim Anrichten wird der Deckel einen Fingerbreit vom Rande aufgeschnitten, die Farce mit einem Messer durchstochen und eine gut bereitete Sardellen=Sauce darüber gegossen.

1256. Englische Tauben-Pastete. Pâté chaud de pigeons à l'Anglaise.



Man wählt hiezu eine der Ofenhitze widerstehende, passende Schüssel von Fayence oder englischem Porzellan. Diese wird am Boden mit dünnen Speckscheibchen ausgelegt, über diese kommen ganz dünne Tranchen von gutem, mageren, rohen Schinken. Ferner werden sechs fette junge Nesttauben rein flammirt, ausgenommen, jede in vier Theile geschnitten und jedes Stückchen so gut als möglich entbeint; die Schlegel der Täubchen werden über dem Schinken in Ordnung gelegt, gesalzen und mit Cayenne bestreut, über diese kommen vier hartgekochte Eier, jedes in vier Theile geschnitten, welche leicht gesalzen werden; über diese kommen die zwölf Taubenbrüstchen, ebenfalls mit Salz und Cayenne gewürzt. Das Ganze wird mit sechs bis acht Eßlöffeln voll sehr kräftiger, corsirter Jüs übergossen. Der Rand der Schüssel wird mit geschlagenen Eiern bestrichen und von Butterteig ein Deckel darüber gelegt, welcher genau das Ganze schließen muß, dieser wird ebenfalls mit Eiern bestrichen und ein Gitter von Butterteigstreifen darüber gelegt, welches ebenfalls mit Eiern bestrichen wird. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel über einem runden Blech auf Salz gestellt und langsam gebacken, wo man, sobald der Teig Farbe nimmt, ihn mit Butter bestrichenem Papier decken muß. Aus dem Ofen wird die Schüssel gut gereinigt, in die Mitte eine Oeffnung gemacht und ein Glas Dry-Madeira eingegossen, welches den haut goût derselben noch erhöht. Auf dieselbe Art zubereitet, erscheinen diese Pasteten als:

1257. Englische Hühner-Pastete. Pâté chaud de volaille à l'Anglaise.

1258. Englische Ochsenfilet-Pastete. Pâté chaud de filets de boeuf à l'Anglaise.

1259. Englische Kalbs- oder Hammels-Schnitten-Pastete. Pâté chaud de filets de veau et de mouton à l'Anglaise.

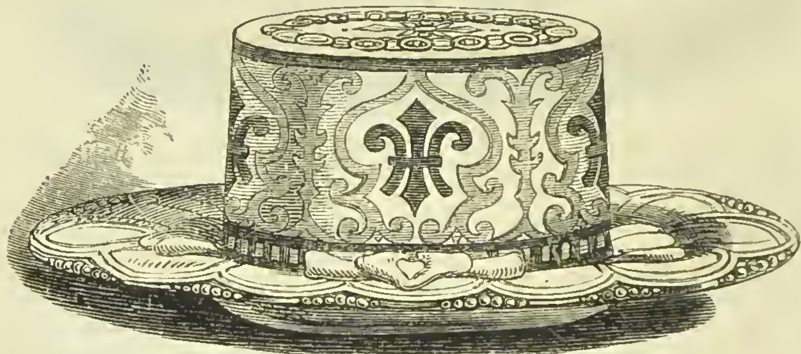
Zu bemerken ist, daß bei allen Gattungen solcher Pasteten, wo das Fleisch im rohen Zustande in die Pastete kömmt, selbes sehr gut abgelegen und von bester Gattung sein muß.

68. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Casserolle-Pasteten. Des Timbales.

Eine Abweichung der vorhergehenden in ihrem äußern Ansehen sind die Casserolle-Pasteten (Timbales), welche sowohl von Teig, als auch von den verschiedensten Farcen, von italienischen Nudeln und von Reis bereitet werden und dazu dienen die verschiedensten Ragouts in sich aufzunehmen.

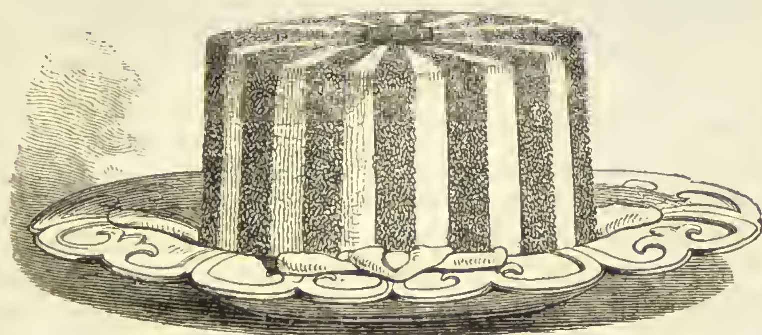
1260. Pariser Farce-Pastete von Geflügel.
Timbale de volaille à la Parisienne.



Man wählt hiezu eine Timbale-Form oder eine sogenannte Sturz-Casserolle, welche auf jeder Seite eine kleine Lappe statt des Stiels hat. Diese Form wird Messerrückendick mit geklärter frischer Butter ausgestrichen und an den Seiten mit einer schönen Garnitur von ausgestochener, geräucherter, gekochter Ochsenzunge und recht schwarzen Trüffeln eingelegt und sofort auf's Eis gestellt. Sodann bereitet man aus dem Brustfleische dreier alter Hühner eine gute haltbare Geflügel-Farce, welche in einer Schüssel mit dem Kochlöffel gut verrührt wird. Die Dekorirung wird innen mit abgeschlagenem Eiweiß bestrichen, dann zwei Theile der Farce in die Timbale gethan und diese mit dem in lauwarmes Wasser getauchten Eßlöffel in gleichmäßiger Dicke auseinander gestrichen, welches mit vieler Vorsicht geschehen muß, damit sich die Dekorirung nicht verschiebt, und die Farce die gleiche Dicke eines Fingers hat. Ferner werden sechs sautirte kalte Hühnerbrüste, ein gleiches Quantum Champignons, ebensoviel vorher abgekochte Trüffeln blätterig geschnitten, welche zusammen in eine Casserolle kommen und mit einer dickeingekochten Sauce suprême, wozu die Carcasses der alten und jungen Hühner verwendet werden, in Verbindung gebracht, so daß man ein sehr schmackhaftes, dickes Ragout erhält. Dieses wird bis auf einen Fingerdick vom Rande in die Timbale gefüllt, der obere Rand wird mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, der Rest der Farce auf einem genau nach der Größe der Timbale rund geschnittenen und mit Butter bestrichenen Papier aufgestrichen, welches als Deckel darüber gelegt und genau an den Rand geschlossen wird. Eine und eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale in eine Casserolle bis zur Hälfte in kochendes Wasser gestellt, auf einen Dreifuß über

glühende Kohlen gesetzt, zugedeckt, einige glühende Kohlen auf den Deckel gethan und so im Dunst gar gemacht, wo stets das Kohlenfeuer unterhalten werden muß. Beim Anrichten wird das Papier abgenommen, die Timbale in eine Entrée=Schüssel gestürzt, einige Sekunden ruhig stehen gelassen, damit sich die Timbale lostrennt. Die Form wird dann gerade abgehoben, die Timbale von Oben schön glacirt, etwas Sauce suprême unten herum gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

1261. Gestürzte Farce=Pastete von Gänseleber. Timbale de foie gras à la Demidoff.



Ein halber Bogen weißes Schreibpapier wird mit Butter bestrichen, in vier gleiche Theile getheilt, jeder derselben zwei Messerrücken dick mit Geflügel=Farce egal bestrichen, dann mit leicht abgeschlagenem Eiweiß überstrichen und mit fein haschirten recht schwarzen Trüffeln bestreut, so zwar, daß die ganze Oberfläche genau bedeckt ist; sie werden mit der flachen Messerklinge leicht an die Farce angedrückt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt, zusammen in ein plat à sauté gethan, kochendheiße weiße Bouillon darüber gegossen und so einige Minuten bis zum Sieden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden sie mit einem flachen Schaumlöffel auf ein reines Tuch gelegt, das obere Papier abgezogen, worauf man sie erkalten läßt. Unter dieser Zeit wird eine Timbale gehörig mit geklärter frischer Butter reichlich ausgestrichen, die mit Trüffeln bestreuten Farce=Streifen in beliebige, schöne Stücke geschnitten oder ausgestochen und der ganze Model, sowohl am Boden als an der Seite, damit in schöner Zeichnung und mit Geschmack ausgelegt, so zwar, daß die schwarze Seite nach außen kömmt. Wenn dies auf die bestmöglichste Weise erreicht und die Timbale=Form einige Minuten auf dem Eis recht kalt geworden ist, wird sie innen fingerdick mit haltbarer Geflügel=Farce recht egal dick ausgestrichen und mit nachstehendem Ragout gefüllt. Zwei Gänselebern werden in der Braise weich gedünstet, nach dem Erkalten ausgehoben, zu Escalopes geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit einem halben Pfund in Scheiben geschnittenen, in Glace und Madeira=Wein abgedünsteten Trüffeln und dreißig Stück kleinen, weißen, abgekochten Champignons untermengt und mit der nöthigen, mit Madeira=Sec, Glace und Geflügel=Essenz dick eingekochten Sauce espagnole leicht untermengt und kalt in die

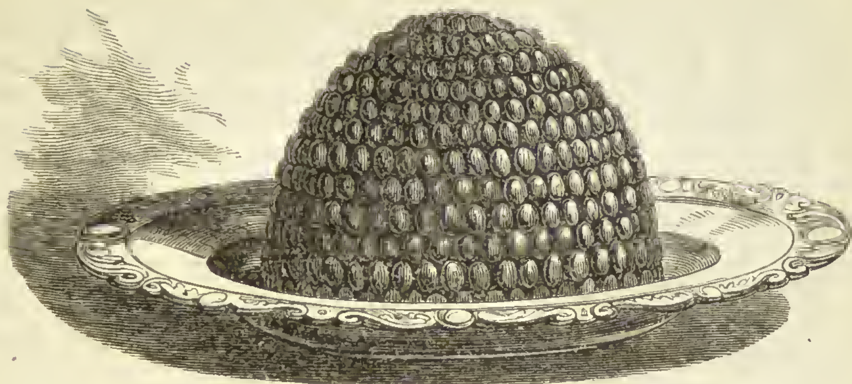
Timbale eingerichtet. Es wird von Faree ein Deckel, wie bei den vorhergehenden, darauf gethan und eine Stunde im Dunste langsam gar gemacht. Beim Anrichten wird die Timbale ausgehoben, abgetrocknet, in eine Entrée-Schüssel gestürzt, die Form nach einer Minute abgehoben, die abgelaufene Butter mit einem reinen Tuch ausgetrocknet, die Timbale leicht mit blonder Geflügel-Glace glacirt, etwas Demi-Glace darunter gegossen und sogleich zur Tafel gegeben. Eine Trüffel-Sauce wird extra mitservirt.

1262. Gestürzte Farce-Pastete von Feldhühnern. Timbale de perdreaux à la Nemours.

Von vier alten Feldhühnern werden die Brüste ausgelöst und hievon eine haltbare Faree bereitet. Eine Timbale-Form wird reichlich mit klarer Butter ausgestrichen und von recht schwarzen Trüffeln eine schöne Garnitur an der Seite eingelegt und diese dann auf's Eis kalt gestellt. Die Feldhühner-Faree wird dann gut verrührt und mit zwei Dritttheilen derselben die Form fingerdick ausgestrichen. Sodann bereitet man von Hahnenkämmen, Kalbsmilchnern, Champignons und Hahnennierchen, mit dick eingekochter Sauce suprême ein gutes, kräftiges Ragout, mit welchem die Timbale-Form bis auf einen Finger dick vom Rande gefüllt und mit dem Rest der Feldhühner-Faree genau geschlossen wird. Von den Careasses der Feldhühner wird eine Essenz gezogen und nachdem sie rein entfettet und geseiht ist, wird sie mit Sauce espagnole und einem Glas Madeira-Wein dicklich fließend eingekocht, dann durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale im Dunste sehr langsam gar gemacht, dann ausgehoben, abgetrocknet, in eine Entrée-Schüssel gestürzt, die Form nach einer Minute abgehoben, oben darüber ein Kranz von mit Trüffeln bigarrirten Hühnerfilets mignons gelegt, das Ganze schön glaeirt und zur Tafel gegeben. Die Feldhühner-Sauce wird in einer Saucière extra nachservirt.

1263. Gestürzte Faree-Timbale auf spanische Art. Timbale à l'Espagnole.

Die nöthige Anzahl recht grüner Oliven werden vom Kerne gedreht, in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet und mit frischem Wasser übergossen. Diese Oliven werden sodann mit Geflügel-Faree mittelst einer Papierspritze gefüllt und denselben ihre eigentliche Form wieder gegeben. Unterdessen werden drei junge Wildenten im Safte am Spieß gebraten, nach dem Erkalten die Brüste ausgelöst, in gleichgroße schöne Stückchen getheilt und in einer Casserolle zugedeckt bei Seite gestellt. Die Careasses der Enten werden fein gestoßen, dann mit brauner Sauce, die mit einem Glas Madeira-See und Geflügel-Essenz dick eingekocht wurde, gut verrührt und diese dann recht heiß durch ein Haartuch gestrichen. Eine passende runde Kuppelform wird dann recht egal mit ganz dünnen Speckscheiben unten ausgefüttert und dann drei Reihen Oliven im Kranze eingelegt, welche man mit einem Pinsel, den man in geschlagenes Eierklar



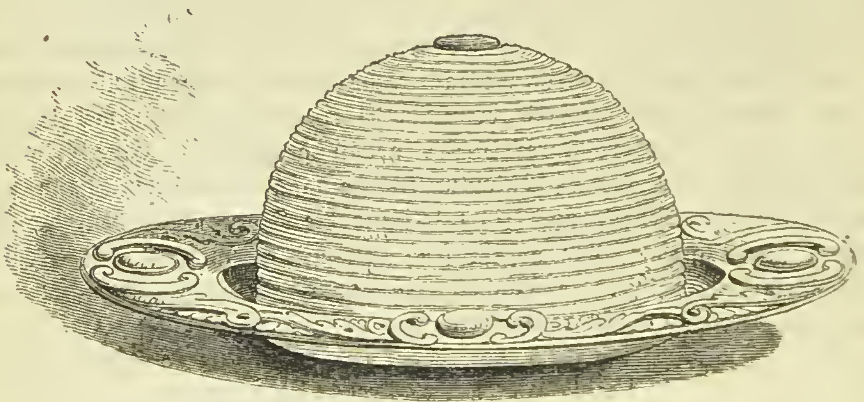
taucht, von innen bestreicht und mit Geflügel-Farce fingerdick überstreicht. Wenn dieses, ohne die Oliven verrückt zu haben, geschehen ist, werden wieder zwei Reihen Oliven über die andern aufgesetzt, bestrichen, mit Farce überdeckt und so wird fortgefahren, bis die Form einige Linien vom Rande voll und gleichmäßig mit Farce überstrichen ist. Die Entenstückchen werden an eine Gabel gesteckt, durch die lauwarme Sauce gezogen und rundlaufend in die Timbale bis fingerbreit vom Rande eingelegt, sodann mit Eiern bestrichen und mit einem Farce-Deckel genau geschlossen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale im Dunste langsam gesotten, dann in eine Entrée-Schüssel gestürzt, nach einer Minute die Form abgehoben, die Speckscheiben davon gethan, das abgelaufene Fett mit einem Tuch rein ausgetunkt, etwas Demi-Glace über die Timbale gegossen und sogleich zur Tafel gegeben. Eine gut bereitete, kräftige Madeira-Sauce wird extra nachservirt.

1264. Gestürzte Krebs-Pastete.
Timbale de queues d'ecrevisses à la reine.

Zu dieser ausgezeichneten Krebsspeise sind einige Hundert Krebse nöthig; sie werden rein gewaschen, mit Salz, Zwiebel, Petersilie, Wasser und weißem Wein abgekocht, dann nach dem Erkalten ausgebrochen. Die Schweifchen werden rein zugestutzt und von dem vierten Theil der Krebsschalen wird mit einem Pfund frischer Butter eine schöne Krebsbutter bereitet. Ferner wird von ein und einem halben Pfund rein aus Haut und Gräten gelöstem Hechtenfleisch mit der Hälfte der Krebsbutter, ebensoviel Semmelpanade, zwei ganzen und vier Gelbeiern nebst dem nöthigen Salz und Muskatnuß eine Farce bereitet, welche durch ein feines Sieb gestrichen und in eine Schüssel gut gerührt wird. Sodann bereitet man von Champignons, Karpfenmilchnern und in Butter sautirten Hechtenfilets mit dick eingekochter Krebs-Sauce ein Kleinragout. Wenn dies alles genau zubereitet ist, wird die Kuppelstürzform reichlich mit Butter ausgestrichen, wie die vorhergehende, statt der Oliven, mit Krebsschweifchen ausgarnirt und über diese fingerdick recht egal mit der Hechtenfarce überdeckt, welches jedoch, wie bei der vorhergehenden Timbale

bemerkt wurde, nur in kleinen Einlagen und dies wieder mit Mühe geschehen kann. Wenn die Timbale genau ausgelegt, wird das kalte Kleinragout in die Mitte bis fingerdick vom Rande eingerichtet, außen herum gut mit Ei bestrichen und mit dem Rest der Farce genau eingeschlossen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Kuppelform über einen eisernen oder blechernen Ring in eine tiefe Casserolle gestellt, bis zur Hälfte mit heißem Wasser begossen und so langsam im Dunste gesotten. Beim Anrichten wird sie ausgehoben, abgetrocknet, in eine Entrée-Schüssel gestürzt, nach einer Minute die Form abgehoben, die abgelaufene Butter rein ausgetunkt, die ganze Timbale schön mit blonder Glace, unter welcher etwas Krebsbutter ist, glacirt und zur Tafel gegeben. Eine gute Krebs-Sauce wird in einer Saucière extra nachservirt.

1265. Gestürzte Makaroni-Pastete mit Feldhühnern.
Timbale de macaroni au chasseur royal.



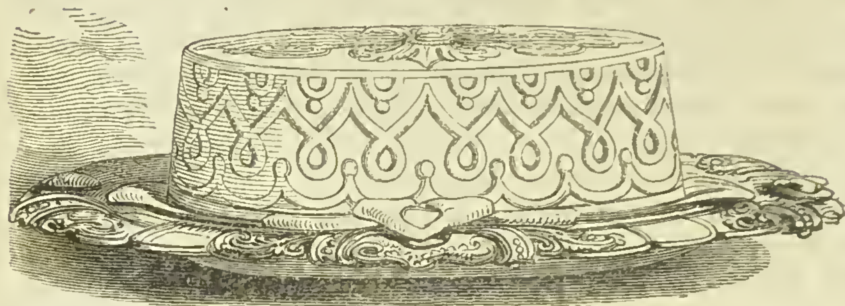
Ein Pfund ächte italienische, federkieldicke, lange Makaroni werden in einem langen Geschirr in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt und einige Minuten blanschirt, sodann auf ein Sieb abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt und auf ein reines Tuch zum Abtropfen gelegt. Eine kuppelartige Stürzform wird sodann mit Butter ausgestrichen und mit ganz dünnen weißen Speckscheiben ausgefüttert; in die Mitte wird ein in der Größe eines Guldenstücks ausgestochenes, schwarzes Trüffel- oder recht rothes Zungenstückchen federkieldick eingelegt und um dieses die Makaroninudelstücke schneckenartig herum gelegt. Wenn diese ungefähr zwei Finger hoch so eingelegt sind, werden sie innen mit einem Pinsel mit Eierklar bestrichen und fingerdick mit gerührter, haltbarer Kalbfleisch-Farce überstrichen, welches, wie bei der ersten beschriebenen Timbale bemerkt wurde, am besten geschieht, wenn man einen Löffel in's heiße Wasser taucht und damit die Farce leicht andrückt und glatt ebnet. Wenn die erste Einlage so beendet ist, werden die Makaroni wieder am Ende der erstern angepaßt und schneckenartig die ganze Form

damit ausgefüttert, welches aber nur immer in kleinen Bändern geschehen kann, weil sie jedesmal sogleich mit Faree überstrichen werden müssen. Der Rest der Makaroni wird in Zolllange Stückchen getheilt, in eine Casserolle gethan und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen werden von sechs zarten Feldhühnern die Brüstchen ausgelöst, die filets mignons weggethan, die großen mit rother Ochsenzunge, die kleinen Filets mit schwarzen Trüffeln bigarrirt und in klare frische Butter eingerichtet und zugedeckt kalt gestellt. Die Schlegel der Feldhühner werden abgedämpft und nach dem Erkalten das Fleisch abgelöst, zu kleinen Filets geschnitten und nebst dem gleichen Quantum ebenso geschnittener Champignons und Zungenstückchen zu den Makaroni-Stückchen gethan. Aus den Carcasses der Feldhühner wird eine Essenz gezogen, diese rein entfettet und geseiht, mit der nöthigen Sauce espagnole und einem Glas Madeira-See über dem Feuer zu einer kurzen, kräftigen Sauce eingerührt, welche sodann nach dem Volumen der Ingredienzen durch ein Haartuch über die Makaroni- und Fleischstückchen gepreßt, und mit diesen vorsichtig untermengt wird, so daß man ein dickes Ragout erhält. Dieses wird in die Mitte der Timbale bis fingerdick vom Rande eingefüllt und mit Faree gut eingeschlossen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale langsam im Dunste gesotten, in eine Entrée-Schüssel gestürzt, der Speck abgenommen, rein entfettet, die sautirten Feldhühnerbrüstchen mit den filets mignons abwechselnd herum garnirt, diese schön glacirt und so zu Tisch gegeben. Eine Trüffel-Sauce wird extra nachservirt.

1266. Neapolitaner Makaroni-Nudel-Pastete.
Timbale de macaroni à la Napolitaine.

Man streicht mit klarer frischer Butter eine Kuppelform gut aus, legt sie mit mürbem Pastetenteig, welchen man mit der Hand Makaroninudelartig ausrollt, schneckenartig aus, wobei man aber den Teig, der über sich zu liegen kömmt, mit Eiern bestreichen muß. Sodann wird ein halbes Pfund Makaroninudeln im gesalzenen, kochenden Wasser einige Minuten blanschirt, dann abgeseiht, in Zollgroße Stückchen geschnitten, in eine Casserolle gethan und mit einem halben Pfund frischer Butter, ebensoviel frisch geriebenem Parmesankäse, dem nöthigen Salze und etwas Pfeffer über dem Feuer geschwungen, die Timbale bis fingerbreit vom Rande damit angefüllt, dann mit einem Teigdeckel genau geschlossen, mit Eiern bestrichen, über einen Eisenblechkranz auf ein Pastetenblech gestellt und während einer Stunde im mäßig heißen Ofen in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Beim Anrichten wird die Timbale in eine Entrée-Schüssel gestürzt, mit einem scharfen Messer eine gehörig große Oeffnung ausgeschnitten, einige Löffel voll Makaroninudeln herausgenommen, statt diesen ein Kleinragout von Champignons, Hahnennierchen und emincirten Trüffeln, welches mit einer Sauce tomate bereitet ist, heiß eingefüllt, der Deckel darüber gethan und nachdem die Timbale noch mit Krebsbutter überstrichen wurde, sogleich zu Tisch gegeben.

1267. Timbale mit Raviolen und Parmesankäse. Timbale de ravioles à la Parma.



Man bereitet von einer Handvoll Mehl, einem Eßlöffel voll Zucker, nußgroß Butter und fünf Gelbeiern einen Teig, welchen man Messerrückendick ausrollt und etwas trocknen läßt. Eine ovale glatte Stürzform wird mit klarer frischer Butter ausgestrichen, mit Ausstechern verschiedener Form, wie z. B. Blätter, Arabesken, Ringeln u. dgl. aus dem Teig ausgestochen, diese an eine Spicknadel gesteckt, der Boden und die Seite der Form in schöner Zeichnung damit ausgelegt und dann auf's Eis gestellt. Ferner wird ein Stück mürber Pastetenteig nach der Höhe und dem Umfang der Form zu einem Federkiel dicken Band ausgewalzt, dann über sich selbst aufgerollt und nachdem mit einem Pinsel die Teiggarnitur mit Ei bestrichen ist, wird das Band seiner Höhe nach in die Form gestellt, langsam abgerollt und dabei, ohne die Zeichnung zu verrücken, behutsam angedrückt, dann die beiden Enden des Teiges mit Ei bestrichen und ein Zoll breit über sich gut zusammengemacht, so zwar, daß sich die Timbale beim Stürzen nicht trennt. Ebenso wird ein Stück Teig genau als Boden geschnitten, eingelegt und von innen mit Ei bestrichen, gut an der Seite angedrückt. Unterdessen hat man von feinem Nudelteig mit Geflügel-Farce, unter welche etwas geriebener Parmesankäse melirt wurde, das nöthige Quantum kleiner Raviolen bereiten lassen, welche in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten gekocht, dann abgeseiht, in eine plat à sauté gethan und mit einem Stück frischer Butter, geriebenem Parmesankäse, dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer geschwungen, die Timbale, nachdem sie ausgekühlt sind, damit gefüllt, geebnet und mit einem Deckel fest zugemacht. Die Form wird sogleich auf ein Pastetenblech gestellt und bei mäßig heißem Ofen in schönster Farbe gebacken. Aus dem Ofen wird die Timbale auf eine passende, ovale Schüssel gestürzt, der Deckel mit einem scharfen Messerchen aufgeschnitten, einige Löffel voll Sauce tomate oder espagnole eingefüllt, der Deckel darüber gelegt und sogleich zur Tafel gegeben.

1268. Mailänder Nudel-Pastete. Timbale de nouilles à la Milanaise.

Eine runde Sturz- oder Timbale-Form wird dick mit klarer frischer Butter ausgestrichen, dann mit fein geschnittenen Nudeln ausgestreut, diese leicht angedrückt und die Form auf's Eis gestellt. Sodann wird diese mit



mürbem Pastetenteig ausgefüttert und zugedeckt bei Seite gestellt. Ferner werden acht Hühnerbrüstchen sautirt, nach dem Erkalten in Zolllange Stückchen geschnitten und diese nebst dem gleichen Quantum ebenso geschnittener Trüffeln und geräucherter Zunge in eine Casserolle gethan. Unterdessen hat man von einem ganzen Ei und sechs Eigelben einen feinen Nudelteig gemacht, woraus man zweizollange, halbfingerbreite Nudeln schneidet; diese werden in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten gekocht, dann abgeseiht, abgetropft, in eine plat à sauté gethan und mit einem Stück Butter, einer Handvoll frisch geriebenem Parmesankäse, dem nöthigen Salz und etwas Muskatnuß. über dem Feuer geschwungen. Nachdem sie ausgekühlt sind, wird eine Lage in die Timbale gefüllt, die Hälfte der melirten Hühnerstückchen darüber gestreut, dann kommt wieder eine Lage Nudeln, Hühnerstückchen und zuletzt Nudeln. Die Timbale wird sodann mit einem Teigdeckel gut geschlossen, mit Ei bestrichen und sogleich in schöner Farbe gebacken. Beim Anrichten wird der Deckel aufgeschnitten, die Nudeln mit der Messerspitze leicht gelockert, etwas Demi-Glace darüber gegossen, mit dem Deckel gedeckt und sogleich zur Tafel gegeben. Eine gut bereitete Sauce suprême wird extra nachservirt.

1269. Genueser Fleckel-Pastete. Timbale de lasagnas à la Génoise.

Man bereitet von zwei ganzen und dem Gelben von acht Eiern einen feinen Nudelteig, welchen man sehr dünn ausrollt, nachdem er getrocknet ist, übereinander legt und mit einem Colonne-Ausstecher in der Größe eines Sechskreuzer-Stücks Fleckchen aussticht. Unterdessen hat man eine runde Timbale-Form gut mit klarer frischer Butter ausgestrichen, wie jene mit Raviolen ausgarnirt, mit Teig ausgefüttert, innen mit Papier, welches mit Butter bestrichen wurde, ausgelegt, mit trockenen Erbsen angefüllt, einen Deckel von Teig darüber gemacht und so in schöner Farbe gebacken. Aus dem Ofen genommen, wird der Deckel aufgeschnitten, die Erbsen und das Papier herausgenommen und die Timbale in einer Entrée-Schüssel warm gestellt. Ferner werden einige hundert Champignons rein gewaschen, fein emincirt und mit feinem Genueser-Oel, Salz, einer Zehe Knoblauch, einem Lorbeerblatt, einem Majoransträußchen, Pfeffer und Muskatnuß gedünstet, dann Knob-

lauch, Lorbeerblatt und Majoran weg- und etwas Sauce tomate dazu genommen, in eine andere Casserolle gethan und warm gestellt. Die Fleckchen werden kurze Zeit vor dem Gebrauch in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten gekocht, dann abgeseiht, mit einem Stück Butter, frisch geriebenem Parmesankäse, dem noch nöthigen Salz und Muskatnuß geschwungen und mit diesen und den Champignons abwechselnd recht heiß in die Timbale eingefüllt und sogleich zur Tafel gegeben.

1270. Römische Reis-Pastete. Timbale de riz à la Romaine.

Eine runde Stürzform wird sehr stark mit geklärter, frischer Butter ausgestrichen und mit fein geriebenem weißen Brode gut ausgestreut; sodann werden vier Eier mit etwas Salz gut abgeschlagen, mit lauwarmer Butter und geriebenem Parmesankäse untermischt, welche man in die Form gießt und diese gut auslaufen und über eine Schüssel wieder ablaufen läßt; über diese Eier wird dann nochmals geriebenes Brod gestreut. Hierauf wird ein Pfund Karolinen-Reis rein gewaschen und mit guter Geflügel-Bouillon, einem Stück frischer Butter, dem nöthigen Salz und Muskatnuß weich und kurz gedünstet, dann mit einer Handvoll frisch geriebenem Parmesankäse, etwas Glace und einem Stück Butter gut verrührt. Mit diesem Reis wird die Timbale-Form fingerdick ausgelegt, und ein Theil zum Decken zurückbehalten. Dieser wird mit einem Kleinragout von Champignons, Geflügellebern, Kalbsmilchnern, Hahnenkämmen und Nierchen mit recht kräftiger, dick eingekochter Sauce espagnole untermengt, gefüllt, dann mit dem Reis gut gedeckt, welches am besten geschieht, wenn man nach der Größe der Form ein rundes Papier schneidet, dies mit Butter bestreicht und fingerdick mit Reis recht egal überstreicht, sodann das Papier nach oben darüber legt und gut andrückt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale auf ein Blech gestellt und langsam schön gebacken, dann in eine Entrée-Schüssel gestürzt, leicht mit Sauce übergossen und zur Tafel gegeben. Eine gute Sauce espagnole wird extra beigegeben.

1271. Piemonteser Reis-Pastete. Timbale de riz à la Piemontaise.

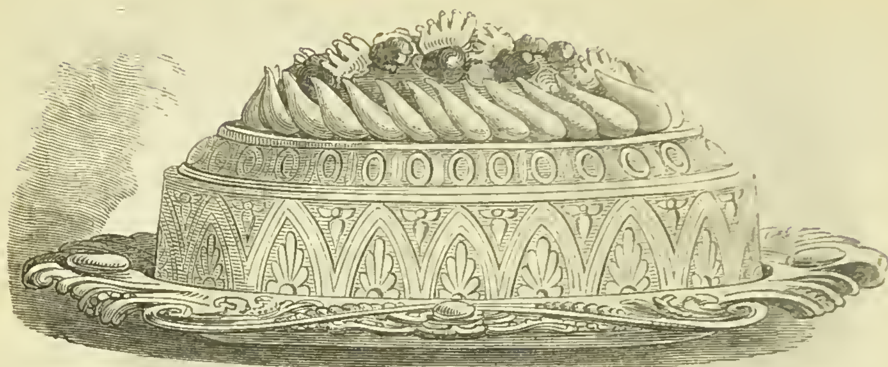
Ein Pfund Mailänder Reis wird rein belesen, aber nicht gewaschen, sondern zwischen einem reinen Tuch abgerieben. Sodann läßt man ein halbes Pfund Butter in einer Casserolle heiß werden, gibt einen halben Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln und den Reis dazu und röstet dies zusammen bis die Zwiebeln gelb sind; sodann wird nochmal soviel gute Bouillon darüber gegossen, als der Reis in seinem Volumen beträgt, nebst etwas Kalbsfond, dem nöthigen Salz und wenig geriebene Muskatnuß. Man deckt den Reis gut zu und läßt ihn auf Kohlenfeuer weich dünsten. Unterdessen wird eine Stürzform gut mit Butter ausgestrichen, mit rund ausgestochenen Trüffeln zierlich ausgelegt und einige Minuten auf's Eis gestellt. Der kurz eingedünstete Reis wird mit den Abfällen der Trüffeln, welche klein würfelicht geschnitten wurden, nebst zwei Löffeln voll Sauce veloutée untermengt und die Timbale fingerdick damit ausgedrückt, wo man aber zuvor die Trüf-



feln mit Eiweiß bestreichen muß. In die Mitte wird ein dickes Ragout von emincirten Feldhühnern, Champignons, Trüffeln, mit kurzer, kräftiger Sauce eingefüllt, mit Reis überdeckt, eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, dann in eine Entrée-Schüssel gestürzt, nach einer Minute die Form abgehoben, die Timbale schön glacirt, etwas Demi-Glace darunter gegossen und zur Tafel gegeben. Eine Trüffel-Sauce wird extra mitservirt. Zu dieser Reis-Timbale sollten eigentlich Piemonteser Trüffeln angewendet werden.

1272. Reis-Pastete mit weißem Ragout.
Casserolle au riz à la Marigny.

Zwei Pfund schöner Karolinen-Reis sind nöthig, um eine gehörige Reis-Pastete zu bereiten; derselbe wird durchsucht, mehrmals durch lauwarmes Wasser gewaschen, dann in eine gute verzinnte, etwas breite Casserolle gethan, mit guter weißer Fleischbrühe zweifingerdick übergossen, gesalzen, mit einem Stück ganz frischer Butter belegt und auf dem Feuer in's Kochen gebracht. Wenn dies erreicht ist, stellt man die Casserolle gut zugedeckt in einen Backofen oder Bratrohr und läßt sie ganz kurz eindämpfen und weich werden. Hierauf schüttet man den Reis in einen Mörser und stößt ihn, bis kein ganzer Kern mehr sichtbar ist; er wird sodann herausgenommen, auf ein Backbrett gethan und mit der Hand zu einem geschlossenen, zarten Teig abgearbeitet. Derselbe wird in eine passende, mit Butter ausgestrichene Sturz-Casserolle gedrückt, dann auf einen Plafond gestürzt und mittelst geschnittenen gelben Rüben, schöne Dessins eingedrückt, welches jedoch mit Geschicklichkeit und Geschmack ausgeführt werden muß. Dieselbe wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit dem Gelben von einigen Eiern, unter welches etwas zerlassene Butter gerührt wurde, angestrichen und in einen sehr heißen Backofen gestellt, bis die Reis-Casserolle eine schöne Farbe hat, das heißt die äußern Kanten müssen lichtbraun sein und die Vertiefung muß weiß bleiben. Nachdem wird sie aus dem Backofen genommen, oben ein Deckel ausgeschnitten, mit einem scharfen, einfachen Blechlöffel ausgehöhlt, aber nicht zu viel, sondern daß ein fingerdicker Rand bleibt. Sie wird sodann mit recht weichem und dick gekochten, warmen Reis ausgestrichen und



in eine Entrée-Schüssel warm gestellt. Beim Anrichten wird nachstehendes Ragout eingefüllt. Zwei Quart Sauce suprême werden mit einer halben Bouteille Champagner-Wein über brennendem Windofen, bis sich die Sauce vom Löffel spinnt, eingekocht, dann gehörig gesalzen, mit dem Safte einer halben Zitrone angenehm gesäuert und durch ein Haartuch in eine Saucen-Casserolle über quenelles de pigeons, in Stückchen geschnittene Gänselebern, Trüffeln und Hahnenkämme gepreßt und au bain-marie warm gestellt. Ebenso werden die Filets von sechs jungen Tauben ausgelöst, diese an der Seite leicht eingeschnitten, aber nicht durchgeschnitten, dann mit feinblätterig geschnittenen Trüffeln, welche mit etwas Glace kurz gedünstet sind, gefüllt, gesalzen, in zerlassene, frische Butter mit dem Gelben von einigen Eiern abgerührt, getaucht, mit fein geriebenem Brod besät und in klare Butter eingerichtet. Kurz vor dem Anrichten werden die Filets auf Kohlenfeuer sautirt, das ganz heiße Ragout in die Reis-Pastete gefüllt, die Filets der Tauben im Kranze oben herum gelegt und sogleich zu Tisch gegeben.

1273. Reis-Pastete à la Reine. Casserolle au riz à la reine.

Zwei Kapaunen werden nach sorgfältiger Vorbereitung am Spieß gebraten, dann, wenn sie beinahe kalt sind, wird das Brustfleisch ausgelöst und dieses zu einem feinen Hachis geschnitten, welches man in einer Casserolle zugedeckt zur Seite stellt. Unterdessen werden drei Quart béchamel grasse mit der aus den Carcasses der Kapaunen gezogenen Essenz über dem Windofen dickfließend eingekocht, welche mit dem Hachis gut verrührt, gesalzen und recht heiß in eine vorhergehend beschriebene Reis-Casserolle erhaben gefüllt werden. Außen herum werden hart gesottene Eier garnirt und zwischen jedes ein filet mignon, welches mit Trüffeln bigarrirt, rund gebogen und sautirt wurde, gelegt.

Ferner erscheinen die Reis-Pasteten noch als:

1274. Reis-Pastete mit einer Blanquette von Indian. Blanquette de dinde en casserolle au riz.

1275. Reis-Pastete mit Escalopen von Hasen. Escalopes de levreauts au sang en casserolle au riz.

1276. Reis-Pastete mit einem Ragout Financier. Casserolle au riz, garni d'un ragoût à la financière.

1277. Reis-Pastete mit Salmy von Feldhühnern. Salmy de perdrix en casserolle au riz.

1278. Reis-Pastete mit Salmy von Fasanen. Salmy de faisans en casserolle au riz.

1279. Reis-Pastete mit Salmy von Schnepfen. Salmy de bécasses en casserolle au riz.

Die Bereitung der hier angeführten Ragouts findet man in dem betreffenden Abschnitte genau bezeichnet.

1280. Brodkrusten. Croustades de pain.

Einen gleichen Zweck wie die Reis-Casserollen haben die Brodkrusten; sie sind auch dazu bestimmt alle feinen Ragouts in sich aufzunehmen, um diese mit mehr Eleganz ausstatten zu können und werden auch deßhalb bei Tafeln nie angegriffen. Man läßt von dem Bäcker von weißem, feinen Mehl in einer runden oder ovalen Casserolle, zu welchem Bedarf man es nöthig hat, ein hohes Brod backen, welches eine dichte und ja nicht poröse Schmolle (Krume) hat. Dieses Brod muß einen Tag vorher gebacken sein, wenn man daraus eine schöne Kruste schneiden will. Eine zweite Bedingung sind sehr scharfe Messer, ohne welche man nicht im Stande ist, etwas Gelungenes zu schaffen. Aus solchem Brode werden nun Vasen, Schalen, sowohl in runder, als auch in acht- und sechseckiger Form geschnitten. Daß zu solchen Arbeiten eine geschickte Hand und viel Uebung gehört, braucht nicht erwähnt zu werden, denn nichts belästigt das Auge mehr, als eine schlecht dressirte warme Pastete, eine plump dressirte Reis-Casserolle oder eine schlecht geschnittene Brodkruste, ja ich möchte behaupten, daß der beste Inhalt solcher Speisen damit verloren und unbeachtet bliebe. Ich rathe daher jedem jungen Anfänger solcher Arbeit vielen Fleiß zuzuwenden und darüber nicht gleichgültig hinwegzugehen. Ist die Brodkruste schön geschnitten, so wird über der Oberfläche derselben einen halben Zoll dick vom Rande und ebenso tief ein Einschnitt gemacht, dann die Kruste aus frisch ausgelassenem Schweinfett goldgelb gebacken, mit einem flachen Schaumlöffel aufgehoben, abtropfen gelassen, dann auf ein reines Tuch über Löschpapier zum Entfetten gelegt. Der Deckel wird abgeschnitten, die Kruste vorsichtig ausgehöhlt, dann innen mit Kalbfleisch-Farce ausgestrichen, unten mit Eierklar, unter welches man etwas Mehl gemengt hat, bestrichen, in eine Entrée-Schüssel befestigt und eine Viertelstunde in einen warmen Ofen zum Trocknen gestellt.

1281. Tauben-Coteletten in einer Croustade von Brod. Côtelettes de pigeons à la Pompadour en croustade de pain.

Aus zehn jungen Tauben werden die Brüstchen ausgelöst, mit dem Messerhefte leicht geschlagen, die abgeschabten Flügelknochen an der spitzen Seite eingesteckt, gesalzen, in zerlassene mit drei Gelbeiern abgerührte Butter

getaucht, mit feinem weißen Reibbrod panirt und in klare frische Butter in eine plat à sauté eingerichtet. Aus den Carcasses derselben wird eine Essenz gezogen, diese dann rein entfettet, geseiht und mit einer Sauce suprême zu einer klaren, dickfließenden Sauce eingekocht, welche man durch ein Haartuch in eine Casserolle preßt und warm stellt. Unterdessen hat man schöne, kleine Champignons recht weiß abgedünstet, welche man in die Sauce gibt. Kurz vor dem Anrichten werden die Tauben-Coteletten schön lichtbraun sautirt, dann in die Tiefe einer Brodkruste ein Ragout von Kalbsbrieschen und Taubenklößchen gefüllt, an die Tauben-Coteletten werden kleine Papilloten gesteckt, diese im Kranze über dem Ragout aufrechtstehend und zwischen jedes eine Trüffel-Scheibe gelegt, aufdressirt und die Champignons mit der nöthigen Sauce erhaben in ihre Mitte gegeben. Der Rest der Sauce wird extra nachservirt. Auf dieselbe Art können Lamms-, Hühner- und andere Coteletten bereitet werden.

1282. Feldhühner-Coteletten in einer Brodkruste.
Côtelettes de perdreaux en croustade de pain.

Aus acht gut gereinigten, jungen Feldhühnern werden die Brüstchen ausgelöst und hievon kleine Coteletten zubereitet, welche in klarer Butter sautirt, dann gesalzen und zwischen zwei flachen Deckeln leicht gepreßt werden. Sodann werden sie rein parirt und wie die vorhergehenden panirt. Aus den Abgängen der Feldhühner wird eine Essenz bereitet und diese mit zwei Quart Sauce espagnole, etwas Glace und einem Glas Madeira-See zu einer kräftigen, dickfließenden Sauce eingekocht, welche gehörig gesalzen, mit etwas Cayenne im Geschmack gehoben, durch ein Haartuch gepreßt und au bain-marie warm gestellt wird. Sodann werden die nöthigen schön grünen Oliven aus den Kernen gedreht, mit Geflügel-Farce gefüllt und in die Sauce gethan. Die Feldhühner-Coteletten werden kurz vor dem Anrichten auf dem Rost gebraten, dann ein Kleinragout von Feldhühnerklößchen und in Scheiben geschnittenen Trüffeln in die Vertiefung der Brodkruste gefüllt, die Cotelettchen die Beinchen nach oben aufrechtstehend herum aufdressirt und nachdem man die Oliven noch einige Minuten mit der Sauce hat kochen lassen, werden sie in ihrer Mitte erhaben angerichtet.

1283. Schillschnitten in einer Brodkruste.
Filets de sandre en croustade de pain à la Villeroy.

Aus einem drei- bis vierpfündigen Schill werden die großen Filets rein aus Haut und Gräten gelöst und hievon gleich große Filets, den Hühnerfilets gleich, geschnitten, diese werden gesalzen, in klarer Butter sautirt, dann leicht gepreßt, schön zugeschnitten, mit einer Aufleg-Sauce überstrichen, zweimal panirt und kurz vor dem Anrichten aus dem Schmalz gebacken. Eine Blanquette von Schill wird recht heiß in die Vertiefung der Brodkruste gefüllt, die gebackenen Schnitten werden herum aufdressirt und in ihre Mitte ein Kleinragout von Krebsschweifchen und Champignons erhaben angerichtet.

1284. Escalopes von Ochsenfilet in einer Brodkruste.
Escalopes de filet de boeuf en croustade de pain.

Aus einem sehr gut abgelegenen Ochsenfilet werden kleine Escalopes, den Hasen-Escalopes ähnlich, geschnitten, in klarer Butter eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt und kalt gestellt. Unterdessen bereitet man von Trüffeln, Champignons, Petersilie und Schalotten mit einer kräftigen braunen Sauce eine Sauce fines herbes, welche au bain-marie warm gestellt wird. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Escalopes über dem Windofen schnell sautirt, die Butter abgegossen und mit der Sauce fines herbes, einem Stück Glace und etwas beurre de Cayenne nochmals aufgekocht, dann erhaben in einer Brodkruste angerichtet, mit einem Theil der Sauce begossen und der Rest extra beigegeben. Zu bemerken ist, daß die Escalopes in ihrem vollsten Safte und die Sauce sich durch einen sehr kräftigen, lieblichen Geschmack auszeichnen muß.

---

68. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den kalten Pasteten. Des Pâtés froids.

Die Teighülle der kalten Pasteten, welche die Inhaltsprodukte in sich aufnehmen, besteht in viererlei Art:

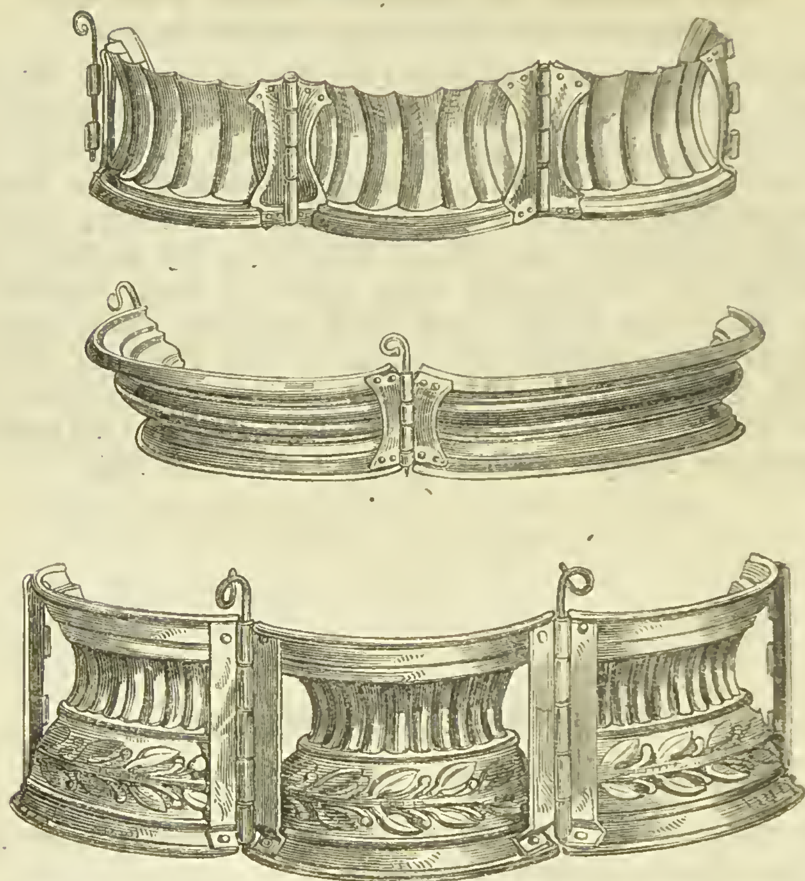
1) aus den aus freier Hand von ungenießbarem, festen Teig aufgesetzten Pasteten,

2) aus den in kupfernen oder blechernen mit Charniren versehenen und mit mürbem Pastetenteig ausgefütterten Reifen, welche die schönste Pasteten-Form darstellen (s. die Abbildungen auf der nächsten Seite),

3) aus den zum Ausschneiden ebenfalls von mürbem Teig bereiteten, niedern, langen Pasteten und

4) den statt der Teighülle in Fayence oder Steingut, den kalten aufgesetzten Pasteten ähnlichen Töpfen.

Die letzte Methode bleibt unter jeder Bedingung die beste, denn sie hat nicht nur allein den Vortheil, daß sie viel Zeit und Mühe spart, sondern ihre Inhaltsprodukte bleiben um vieles saftiger, geschmackvoller und was die Hauptsache ist, sie erhalten sich, an einem kalten, trockenen Orte aufbewahrt, viel länger. Die aus freier Hand aufgesetzten kalten Pasteten gehören der alten Methode an und erscheinen nur noch bei großen Gelegenheiten, nämlich bei Bällen, wo sie auf Buffets prangen. Eine weit bessere Methode neuerer Art sind die in Reifen gebackenen, kalten Pasteten; diese werden mit genießbarem Teig bereitet und erfordern nicht eine so außerordentliche Mühe und Zeit und sind selbst in ihrer Form und regelmäßigen Zeichnung



schöner als die ersten. Die Pasteten zum Ausschneiden eignen sich besonders für Gasthöfe und Restaurationen, weil sie sammt ihrem genießbaren Teig in schöne Portionen getheilt werden können.

1285. Kalte Feldhühner-Pastete mit Trüffeln.
Pâté froid de perdreaux aux truffes.

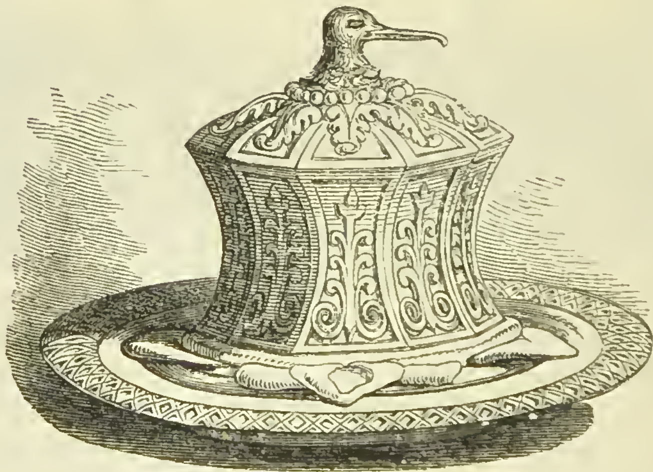
Nach sorgfältiger Reinigung werden zwölf junge Feldhühner ganz ausgebeint, dann innen mit Speck und rohem Schinken, der in dünne Streifen geschnitten und mit gewürztem Salz untermengt ist, gespickt und nachdem sie ebenfalls von innen mit Salz und feinen trockenen Kräutern gewürzt sind, werden sie in einer Terrine kalt gestellt. Sodann bereitet man folgende Farce. Es werden vier bis fünf alte Feldhühner gut gereinigt, oder in Ermangelung dieser das Fleisch von einem Hasen rein aus Haut und Sehnen gelöst, sehr fein geschnitten, dann mit dem vierten Theil fein geschnittenem, weißen Speck mehr, als das Fleisch wiegt und den Feldhühnerlebern recht fein gestoßen. Dazu kommen einige fein geschnittene Schalotten, ein Eßlöffel voll Petersilie, zwei Eßlöffel voll Champignons, ebensoviel Trüffeln, alles sehr fein geschnitten und in Butter gedünstet, das nöthige Salz, zwei Messerspitzen voll fines herbes en poudre und zwei bis drei Eßlöffel voll



Sauce espagnole. Dies alles wird zusammen sehr gut verarbeitet, aus dem Reibstein in eine Schüssel gethan, unter welche man noch ein halbes Pfund kleinwürfelicht geschnittene, wo möglich frische Perigord-Trüffeln und den dritten Theil einer geräucherten, gekochten, ebenso würfelicht geschnittenen Ochsenzunge melirt. Die Feldhühner werden dann über ein Tuch ausgebreitet, mit dem dritten Theil der Farce gefüllt, die Haut zusammen genommen, ballonartig dressirt und über der Brust mit der Messerspitze durchstochen. Sodann wird eine gehörig große Pastetenreifform gut mit kalter, klarer Butter ausgestrichen, über einen bestrichenen Bogen Papier gestellt, mit mürbem Pasteteuteig, wie bei den warmen Pasteten angegeben ist, ausgefüttert, innen mit dünn geschnittenen Speckscheiben ausgelegt und mit einem Theil der Farce überstrichen. Sechs von den Feldhühnern werden in die Pastete eingelegt, leicht gesalzen, mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln bestreut, darüber werden die andern sechs Feldhühner gelegt, welche ebenfalls gesalzen, mit Trüffeln überstreut und mit dem Reste der Farce überstrichen werden. Ueber die Farce wird ein Lorbeerblatt und ein Viertelpfund sehr frische Butter gelegt und das Ganze mit Speckbarden gedeckt. Dann wird von Teig ein Deckel ausgerollt, der Rand der Pastete mit Ei bestrichen, der Deckel darüber gelegt, genau angedrückt und fest geschlossen. In die Mitte wird eine Oeffnung in der Größe eines Zweiguldenstücks ausgestochen, darüber ein kleiner Kamin von Teig aufgesetzt, die ganze Oberfläche der Pastete wird mit Ei bestrichen und geschmackvoll und in schöner Zeichnung eine Garnitur darüber gelegt, diese wieder mit Ei bestrichen, dann in einem mäßig heißen Ofen zwei bis zwei und eine halbe Stunde in schönster, lichtbrauner Farbe gebacken, wobei bemerkt werden muß, daß die Pastete, gleich nachdem sie im Ofen Farbe nimmt, mit zwei mit Butter bestrichenen Bögen Papier gedeckt werden muß. Während der Zeit als die Pastete im Ofen

ist, werden die Carcasses der Feldhühner klein zerhackt und hievon eine Essenz gezogen, welche dann durchgeseiht und mit einem Glas Madeira=Sec zu einer dünnen Demi=Glace eingekocht wird. Wenn die Pastete gut ausgebacken ist, wird sie aus dem Ofen genommen, auf eine flache Schüssel gestellt, die Essenz in die Pastete gegossen, diese mit Teig gut zugemacht, an einen kalten, trockenen Ort gestellt und nach einer Stunde der Reif abgenommen. Auf gleiche Art können diese Feldhühner=Pasteten in eine Fayence=Terrine eingerichtet werden, welche aber bis zur Hälfte in Wasser gestellt und bei viel geringerer Ofenhitze gebacken werden muß. Dann verändert sich aber ihre Benennung und sie wird Terrine de perdreaux genannt. Es ist zu bemerken, daß alle kalten Pasteten, ehe davon gespeist wird, einige Tage zuvor gebacken sein müssen, sie werden dann aufgeschnitten, der Speck und das Lorbeerblatt abgenommen, mit einem silbernen Löffel portionenweise ausgestochen, auf eine Assiette gethan und etwas gehackte Fleischsulz beigelegt.

1286. Kalte Schnepfen=Pastete mit Trüffeln.
Pâté froid de bécasses aux truffes.



Zu dieser ausgezeichneten kalten Pastete werden acht frisch geschossene Waldschnepfen genommen und diese ganz der vorhergehenden Feldhühner=Pastete gleich zubereitet und beendet, nur mit dem Unterschiede, daß die Carcasses sammt den Därmen, nachdem zuvor der Magen weggethan wurde, fein gestoßen werden, dann durch ein feines Haarsieb passirt und das Durchgestrichene unter die Farce melirt wird, welches derselben den eigenthümlichen Schnepfen=Geschmack gibt.

1287. Kalte Krammetsvögel=Pastete mit Trüffeln.
Pâté froid de grives aux truffes.

Vier und zwanzig schöne Krammetsvögel werden ausgenommen, gut gereinigt, ausgebeint, die Carcasses sammt den Därmen, nachdem der Magen der Vögel weggethan wurde, gestoßen, dann durchpassirt und dieses unter die

Farce melirt. Im Uebrigen wird sie ganz der Feldhühner-Pastete gleich bereitet und vollendet.

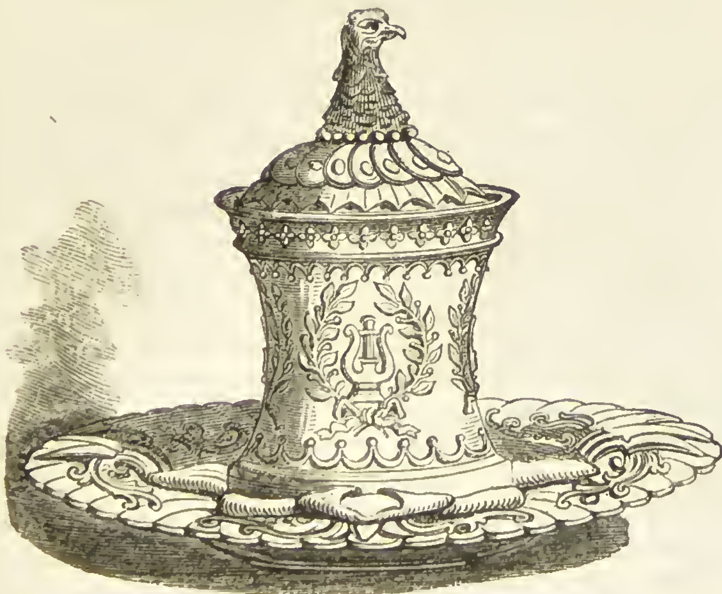
1288. Kalte Pastete von Bekassinen mit Trüffeln.
Pâté froid de bécassines aux truffes.

1289. Kalte Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln.
Pâté froid de gelinottes aux truffes.

1290. Kalte Pastete von jungen Wildenten mit Trüffeln.
Pâté froid de canards sauvages aux truffes.

Werden ganz der Feldhühner-Pastete gleich bereitet, nur macht die Bekassinen-Pastete insofern eine Ausnahme, daß die Carcasses wie bei der Schnepfen-Pastete gestoßen, durchgestrichen und das Durchgestrichene unter die Farce kömmt. Bei den andern werden die Carcasses zu einer Essenz verwendet, welche mit Madeira-Wein eingekocht und wie bei der Feldhühner-Pastete eingegossen wird, welches derselben einen sehr angenehmen haut-goût gibt.

1291. Kalte Fasanen-Pastete mit Trüffeln.
Pâté froid de faisans aux truffes de Perigord.



Drei schöne frische Fasanen werden gut gereinigt, ausgenommen, rein flammirt, ausgebeint, von innen mit Speck und rohem, in feine Streifen geschnittenem Schinken gespickt, gewürzt und gesalzen. Sodann wird von ein und einem halben Pfund ausgelöstem, frischen Schweinfleisch, den aus Haut und Sehnen geschabten Fasanenschlegelfleische, mit zwei Pfund weißem, guten Speck, alles recht fein geschnitten und zart gestoßen, eine Farce gemacht, welche noch mit einem Kaffeelöffel voll feinen Kräutern, einigen fein geschnittenen Schalotten, einem Eßlöffel voll Petersilie, zwei Eßlöffeln voll

Champignons, ebensoviel Trüffeln, alles sehr fein geschnitten und mit Butter gedünstet, gewürzt und mit dem Gelben von vier Eiern und vier Eßlöffeln voll Sauce espagnole und dem nöthigen Salze gut verarbeitet wird. Diese Farce wird aus dem Reibstein genommen, eine Pastetenreifform oder eine Fayence-Terrine, erstere zuvor noch mit klarer, kalter Butter bestrichen, dann mit Speck ausgelegt und mit Farce ausgestrichen. Die Fasanen werden mit Farce und Trüffeln gefüllt, die Haut zusammengenommen und daraus drei Ballons geformt, welche mit der Messerspitze durchstochen, gesalzen und einer davon in die Pastete eingelegt wird, darüber kömmt etwas Farce und in Scheiben geschnittene, frische Perigord-Trüffeln, darüber kömmt wieder ein Fasan, darüber Farce mit geschnittenen Trüffeln, dann der dritte Fasan mit Trüffeln und fingerdick Farce, über diese kommen zwei Lorbeerblätter und über das Ganze Speckscheiben. Sie wird mit einem Teigdeckel genau geschlossen, oben schön garnirt, ebenso beendet und zwei und eine halbe Stunde langsam gebacken, nach dem Backen die Fasanen-Essenz mit Madeira-Sec eingekocht, eingegossen, genau zugemacht und kalt gestellt. Nach einigen Tagen wird sie wie die Feldhühner-Pastete servirt.

1292. Kalte Kapaunen-Pastete mit Trüffeln.
Pâté froid de chapons aux truffes.

Zwei schöne, völlig ausgewachsene, junge Kapaunen werden gut gereinigt, ausgebeint, innen mit Speck und Schinkenstreifen, welche gesalzen und gewürzt sind, gespickt, dann gesalzen und zugedeckt. Sodann wird ein und ein halbes Pfund Schweinfleisch und drei Viertelpfund Kalbfleisch sehr fein geschnitten und mit ebensoviel fein geschnittenem, weißen Speck fein gestoßen; sodann mit einem Kaffeelöffel voll feinen Kräutern, dem nöthigen Salz, einigen fein geschnittenen Schalotten, einem Eßlöffel voll Petersilie, zwei Eßlöffeln voll Trüffeln und ebensoviel Champignons, zuvor alles in Butter gedünstet, gut verarbeitet, einige Löffel voll Sauce suprême dazu melirt und mit dem vierten Theil derselben nebst in Scheiben geschnittenen Trüffeln die Kapaunen gefüllt. Dann wird die Haut zusammengenommen, rund ballonartig dressirt und mit der Messerspitze durchstochen. Eine Pastetenreif-Form wird stark mit frischer, klarer Butter ausgestrichen, diese auf ein rundes Tortenblech über bestrichenes Papier gestellt und mit Pastetenteig fingerdick ausgefüttert, dann innen mit Speckscheiben belegt und mit einem Theil der Farce ausgestrichen. Die Kapaunen werden nun gesalzen, einer davon in die Pastete gelegt, mit Farce bestrichen, mit in Stücke geschnittenen, frischen Trüffeln bestreut, dann kömmt der zweite Kapaun, Farce und Trüffeln und zuletzt der Rest Farce; über diese kommen zwei Lorbeerblätter und Speckscheiben. Auch diese Pastete wird wie die vorhergehenden genau geschlossen, bestrichen, schön mit Teig belegt, garnirt und zwei Stunden lichtbraun gebacken; wenn sie aus dem Ofen kömmt, wird eine Obertasse voll Geflügel-Essenz mit Madeira-Sec bereitet, eingegossen und nach zwei Tagen servirt.

1293. Kalte Indian=Pastete mit Trüffeln.
Pâté froid de dindon aux truffes.

Hiezu wird ein junger Indian genommen, von welchem aber nur die Brüste in die Pastete gelegt werden; diese müssen ebenfalls mit Speck und Schinkenstreifen, welche gewürzt und gesalzen sind, durchspickt sein. Die Schlegel des Indian werden zur Farce bereitet, welche ebenso wie die vorhergehende bereitet wird. Die weitere Vollendung schließt sich ganz der Kapaunen=Pastete an.

1294. Kalte Hühner=Pastete. Pâté froid de poulets.

Auch diese schließt sich in ihrer Bereitung der Kapaunen=Pastete an, nur daß hiezu vier völlig ausgewachsene, schöne junge Hühner genommen werden.

1295. Kalte Gänseleber=Terrine auf Straßburger Art.
Une terrine de foie d'oie gras de Strasbourg.

Die Straßburger Gänseleber=Pasteten erscheinen als eine große Delikatesse, sind in ganz Europa bekannt und gesucht und werden noch immer in großer Anzahl nach allen Orten versendet. Ihre Composition ist jedoch kein Geheimniß mehr, indem sie jetzt an allen Höfen Deutschlands größtentheils selbst bereitet werden. Zu einer Pastete werden zwei schöne Gänselebern, zwei Pfund ausgebeintes Schweinsrippenstück, zwei und ein halbes Pfund Speck, ein und ein halbes Pfund Trüffeln, das nöthige Salz und trockene Kräuter genommen. Die Gänselebern werden von einander getheilt, die Stelle, wo die Galle war, gut herausgelöst und die halben Lebern außen herum leicht abgeschnitten, dann mit dem vierten Theil nagelförmig geschnittener Trüffeln durchspickt, gesalzen, mit Pastetenkräutern gewürzt und in einer Terrine zugedeckt bei Seite gestellt. Das rein aus Haut und Sehnen gelöste Schweinefleisch und der Speck wird jedes für sich sehr fein geschnitten, dann zusammen recht fein gestoßen. Ferner werden zwei Schalotten, sechs Champignons, etwas Petersilie und die Abfälle der rund geschälten Trüffeln sehr fein geschnitten, dann mit etwas rapirtem Speck auf Kohlenfeuer passirt, die Abfälle der Leberabgänge dazu gethan und mit diesen und dem nöthigen Salz nebst einem Kaffeelöffel voll feinen Kräutern nochmals gut gestoßen, dann durch ein Sieb passirt, in eine Schüssel gethan und etwas fein geschnittener, gekochter Schinken und zwei Eßlöffel voll Rhum darunter gemengt. Eine gehörige große Pasteten=Terrine wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, dann am Boden fingerdick mit Farce belegt, über diese kömmt eine Leber, das heißt zwei halbe, darüber ein Theil der rundgeschälten Trüffeln und wieder etwas Farce; dann werden die andern zwei Hälften der Lebern eingelegt, mit Farce überstrichen, dann kommen wieder Trüffeln mit Farce überstrichen. Ueber das Ganze werden Speckscheiben gelegt, der Deckel darüber gethan, die Terrine in ein etwas tiefes Geschirr gestellt und zwei und eine halbe Stunde in einem schwach heißen Ofen sehr langsam gebacken und

nach einer Stunde das ausgelaufene Fett der Lebern wieder darüber gegossen. Nach Verlauf dieser Zeit wird sie aus dem Ofen genommen, der Speck abgelöst, etwas mit Glace eingekochter Madeira-Wein eingegossen, der Speck wieder darüber gelegt und zugedeckt kalt gestellt. Das ausgelaufene Fett wird geseiht, dann über die Terrine gegossen und bis zum andern Tage kalt gestellt. Am andern Tage übergießt man sie ganz mit frisch ausgelassenem Schweinfett, über dieses wird, wenn es gestockt ist, ein rund geschnittenes, feines Papier gelegt und zuletzt der Deckel, welcher außenherum, wenn die Terrine gut gereinigt ist, mit Staniol geschlossen wird. Auf diese Weise kann sie an einem kalten, trockenen Orte mehrere Monate gut aufbewahrt werden. Beim Serviren wird der Deckel abgenommen, das Fett mit einem einfachen Blechlöffel etwas von der Farce abgelöst, mit einem Löffel in Portionen ausgestochen und recht kalt servirt.

1296. Feldhühner-Terrine mit Gänseleber und Trüffeln. Terrine de Nérac.

Vier junge schöne Feldhühner werden ganz ausgebeint, dann gesalzen und gewürzt. Ein Pfund frische Trüffeln wird rein geschält, rondirt und diese Parure nebst Schalotten, Petersilie und Champignons sehr fein geschnitten und mit geschabtem Speck geröstet. Eine Gänseleber wird schön parirt, in große Stücke geschnitten und mit Salz und Kräutern bestreut. Dann wird von ein und einem halben Pfund Schweinfleisch, ebensoviel Speck, den Abfällen der Gänselebern, den fein geschnittenen Kräutern, nebst Salz und einem Kaffeelöffel voll fines herbes en poudre eine sehr feine Farce bereitet, welche durchpassirt werden muß. Die Feldhühner werden über ein Tuch gebreitet, mit der Farce fingerdick überstrichen und mit den Gänselebern belegt, dann die Haut zusammengenommen und breit rund dressirt. Sie werden mit der Farce und den Trüffeln wie die Gänseleber-Terrine eingerichtet, mit Speck überdeckt, gebacken und ebenso beendet. Auf gleiche Weise können auch Fasanen und Haselhühner genommen werden.

1297. Kalte Hasen-Pastete. Pâté froid de levreauls aux truffes.

Zwei junge Hasen werden rein gewaschen, der Rücken ganz ausgebeint, innen mit Speck und Schinken in Streifen geschnitten, gespickt, dann gesalzen und gewürzt. Das rein aus Haut und Sehnen gelöste Fleisch der Schlegel, Läufe und Leber wird sehr fein geschnitten, dann gewogen und auf ein Pfund desselben ein und ein halbes Pfund fein geschnittener weißer Speck und ein halbes Pfund gekochter und fein geschnittener Schinken genommen, welches zusammen mit drei Eßlöffeln voll feinen in Speck passirten Kräutern, einem Kaffeelöffel voll fines herbes en poudre, dem Gelben von drei rohen Eiern und vier Eßlöffeln voll Sauce espagnole im Mörser recht fein gestoßen, gehörig gesalzen und durchpassirt wird. Eine Pastetenreifform wird mit klarer, kalter Butter gut ausgestrichen, dann mit mürbem Pastetenteig gut ausgefüttert und mit Farce ausgestrichen. Die Hasenrücken werden über ein Tuch ausgebreitet, dann mit einem Theil der Farce überstrichen,

mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln überlegt, diese in die Farce gedrückt, die Hasenrücken zusammengerollt, und in zweifingerbreite Stücke geschnitten. Sie werden in zwei Lagen mit der Farce und dem Reste der Trüffeln eingerichtet, dann mit Farce überdeckt, zwei Lorbeerblätter darauf gelegt und mit Speckscheiben überdeckt. Man beendet und bäckt diese Pastete den vorhergehenden gleich, gießt, wenn sie aus dem Ofen kömmt, einige Eßlöffel voll Hasen-Essenz, mit Madeira-See eingekocht, hinein, macht die Oeffnung gut mit Teig zu und stellt sie an einen kalten trockenen Ort.

1298. Kalte Schinken-Pastete zum Aufschneiden.
Pâté froid de jambon de Westphalie.

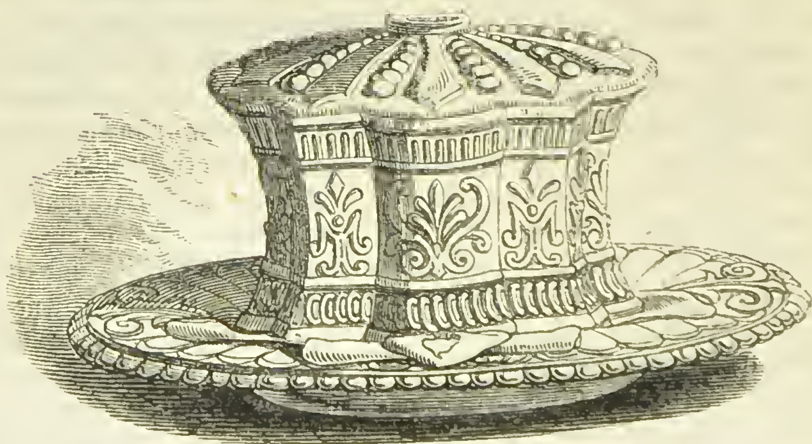


Ein guter westphälischer Schinken wird einen Tag in's Wasser gelegt, dann den andern Tag in einer Marinade mit rothem Wein gehörig weich gekocht und kalt gestellt. Der untere Theil eines Kalbsschlegels, noix de veau, wird enthäutet, mit Speck und Schinkenfaden durchspickt und dann in einer Braise mit Madeira-Wein weich gedünstet. Der kalte Schinken wird rein zuparirt und die Abfälle würfelicht geschnitten. Dann werden zwei Pfund frisches Schweinfleisch und ein Pfund Kalbfleisch rein aus Haut und Sehnen gelöst und recht fein geschnitten, ebenso werden drei Pfund Speck, wozu der abgeschnittene Speck von dem Schinken mit beigenommen wird, recht fein geschnitten und mit dem Fleisch im Mörser fein gestoßen. Ferner werden einige Schalotten fein geschnitten, blanschirt, abgeseiht und in einem Tuche fest ausgedrückt, dann mit einem Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie, zwei Eßlöffeln voll Champignons und ebensoviel fein geschnittenen Trüffeln in rapirtem Speck geröstet und nebst dem nöthigen Salz, einem Kaffeelöffel voll dürren Kräutern, zwei ganzen Eiern und einem Ragoutlöffel voll Sauce suprême zu dem Fleische gethan und nochmals mit demselben gut verarbeitet, dann wird die Farce herausgenommen und durchpassirt. Unterdessen wird von mürbem Pastetenteig ein zweimesserrückendicker, achtzehn Zoll langer und zwölf Zoll breiter Teigboden ausgewalgt, der über zwei mit Butter bestrichene, starke Papierbögen gelegt wird; über diesem wird in die Mitte der Länge nach und dreifingerbreit vom Rande fingerdick von der Farce aufgestrichen, über welche gleich lang geschnittene Stücke von dem Schinken und der Kalbsnuß gelegt werden. Darüber werden die würfelicht geschnittenen Schinkenstückchen und ebensoviel Trüffeln gestreut und das

Fleisch mit dem Rest der Farce gleichmäßig und glatt überstrichen und das Ganze mit Speckscheiben überlegt. Es wird ein zweites, gleichgroßes Stück von dem Teig ausgewalgt und über das Rollholz aufgerollt. Der vorstehende Teigrand wird aufgeschlagen, an den Speck genau angedrückt und nachdem der Teig von außen gut mit Ei bestrichen wurde, wird der Teig von dem Rollholz darüber abgerollt, von allen Seiten leicht angedrückt und von allen Seiten mit Ei bestrichen. Ueber diesen wird eine Messerrückendicke Teigplatte von Butterteig gelegt, diese mit einem kleinen scharfen Messer zierlich eingeschnitten, dann nochmals mit Ei bestrichen und in die Mitte eine Oeffnung ausgestochen, um welche ein Kamin aufgesetzt wird. Diese Pastete wird sodann über ein Backblech gezogen und bei mittlerer Ofenhitze zwei Stunden langsam schön gebacken, dann wenn sie aus dem Ofen kömmt, wird sie mit Teig zugemacht und kalt gestellt. Die Essenz von dem Schinken wie jene von der Kalbsnuß wird aufgekocht, durchgeseiht, sehr rein entfettet, eingekocht, mit fester Fleischsulz untermengt und klarifizirt, dann des andern Tags dickfließend in die Pastete gegossen. Beim Gebrauche werden von derselben die nöthigen Stücke aufgeschnitten, diese wieder zusammengeschoben und über eine zusammengelegte Serviette auf einer langen Schüssel angerichtet.

Auf dieselbe Weise werden die Hasen- und Reh-Pasteten zubereitet, nur daß zur Farce Hasen- oder Rehfleisch genommen werden muß.

1299. Kalte Lachs-Pastete. Pâté froid de saumon maigre.



Ein Stück Lachs von drei bis vier Pfund wird gereinigt, gewaschen, das Fleisch schön ganz aus Haut und Gräten gelöst und hievon schöne Tranchen geschnitten, welche mit Sardellenfilets durchzogen, mit frischer Butter und fines herbes, die aus Schalotten, Petersilie und Champignons bestehen, über dem Feuer steif gemacht werden. Unterdessen wird von zwei Pfund Hechtenfleisch, Semmelpanade, einem halben Pfund Krebs- und einem Pfund frischer Butter, drei Eßlöffeln voll Sardellenbutter und vier Eßlöffeln voll fines

herbes mit zwei ganzen und dem Gelben von vier Eiern eine Farce bereitet, welche gehörig gesalzen und durch ein Sieb passirt wird. Eine Pastetenreifform wird gut mit geklärter, kalter Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastetenteig ausgefüttert, mit Farce ausgestrichen, dann ein Theil der Fischstücke eingelegt, über diese in Scheibchen geschnittene Trüffeln gestreut, dann wieder Farce, dann die zweite Hälfte der Fischstücke, dann Trüffeln und zuletzt Farce, über welche zwei Lorbeerblätter gelegt und noch ein Stück Butter in kleinen Stücken gegeben wird. Sie wird ganz wie die vorhergehenden zugemacht, oben schön geziert, mit Ei angestrichen und zwei Stunden langsam in schönster lichtbrauner Farbe gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kömmt, wird eine gute Fischmarinade mit Wein gekocht, eingegossen. Auf dieselbe Art können alle Pasteten von großen See- oder Süßwasserfischen bereitet werden.



69. Abschnitt.

Von dem Gemüse. Des Légumes.

Viele Gattungen von Erzeugnissen des Pflanzenreichs sind geeignet, in frischem oder getrocknetem Zustande in der Kochkunst bereitet zu werden und sind im Allgemeinen mit dem Namen Gemüse bezeichnet. Sie bilden einen so wesentlichen Theil der Nahrungsmittel, daß nicht allein der angehende junge Koch, sondern auch jede Hausfrau und sogar die bürgerliche Köchin die Wichtigkeit und richtige Zubereitung der verschiedenen Gemüsearten kennen und auch in ökonomischer Hinsicht zu behandeln verstehen soll. In der deutschen Küche erscheint das Gemüse als eine selbstständige Schüssel und zwar gleich nach dem Ochsenfleisch. Diese Art zu serviren ist jedoch nach französischer Sitte nicht die richtige, indem dort die Gemüse mehr als eine Garnitur oder als eigentliche Beilage zu den verschiedensten Fleischgerichten erscheinen, daher die deutsche Manier bei jeder Tafel, die nur einigermaßen auf guten Geschmack Anspruch machen will, nicht angenommen werden dürfte. Als selbstständige Schüssel erscheint jedoch das Gemüse sowohl in Frankreich wie bei jeder guten Tafel gleich nach dem Braten als erstes Entremets, wo es aber nur aus den ersten und feinsten Erzeugnissen besteht, gleichsam

nur um den Gaumen zu kühlen und ihm für den Nachtisch frischen Reiz zu geben. Ebenso muß bemerkt werden, daß alle dürren Gemüse bei einem soignirten Diner zu keiner Jahreszeit zu Tisch gegeben werden dürfen und der Liebhaber sich solche für andere Gelegenheit aufspare. Alle frischen grünen Gemüse müssen in viel und stark kochendem Wasser mit Salz, nicht zugedeckt, abblanschirt werden, dagegen müssen alle trockenen Gemüse gut zugedeckt langsam sieden.

---

69. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Vom Kohl. Des Choux.

Von diesem gibt es verschiedene Gattungen, z. B. der Weißkohl oder Weißkraut, der rothe oder blaue Kohl, Blaukraut, der Wirsing-, Mailänder- oder Savoyenkohl, dann der blaue und grüne Winterkohl, der Rosenkohl oder Broccoli auch Brüsseler Kohl genannt, ferner der Blumenkohl, der italienische Broccoli und endlich die knollenartigen Kohlarten, nämlich die Kohlrüben, die unter der Erde und die Kohlraben, die ober der Erde wachsen.

1300. Gedämpftes Weißkraut auf französische Art. Choux blancs braisés à la Française.

Man wähle hiezu die beste Gattung, besonders aber sehe man darauf, daß derselbe aus einem guten Boden kommt, wo solcher besser gedeiht und wohlschmeckender wird. Drei bis vier Stück Kohlköpfe werden von ihren äußern groben Blättern befreit, jeder derselben in vier gleiche Theile getheilt, rein gewaschen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zehn Minuten blanschirt; dann werden sie mit einem Schaumlöffel in's kalte Wasser gelegt und wenn sie kalt sind, gut ausgedrückt. Die mittlern, starken Rippen werden abgeschnitten und jedes Stück mit dünnem Bindfaden einmal gebunden. Hierauf wird eine flache Casserolle mit Speckscheiben belegt, über diese kommen die Weißkohlstücke, welche leicht gesalzen, mit einem Stück rohen Schinken belegt, wieder mit Speckscheiben überdeckt und mit einem Schöpflöffel voll Rind- oder Kalbfleischjüs übergossen, mit einer mit Butter bestrichenen, runden Papierscheibe überlegt, fest zugedeckt und so auf Kohlenfeuer oder auch in einer Bratröhre langsam gedünstet werden, wobei man aber Acht habe, daß sie nicht anbrennen und man von Zeit zu Zeit, bis sich die Rippen zwischen den Fingern leicht zerdrücken lassen, immer etwas Bouillon nachgieße. Beim Anrichten werden die Weißkohlstücke zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, der Bindfaden abgenommen und dieselben nach französischer Sitte als Garnitur um ein gedünstetes Ochsenfleisch-Tafelstück oder auch um einen gedünsteten Hammelschlegel geordnet und nachdem sie nochmals schön glacirt sind, zur Tafel gegeben.

1301. Eine Bombe von Weißkohl. Une bombe de choux blancs.

Zwei schöne große Weißkrautköpfe werden halbirt, die rauhen Blätter wie auch der Strunk abgeschnitten, rein gewaschen, zehn Minuten blanschirt, dann mit Wasser abgekühlt, ausgedrückt und mit guter Fleischbrühe, dem nöthigen Salz und einem Stück rohen, fetten Schinken dreiviertel weich gekocht. Dieser Kohl wird auf ein reines Tuch gelegt, eine bombenartige, halbrunde, kupferne Form wird mit Speckscheiben ausgelegt, dann mit den von ihren Rippen befreiten Kohlblättern halbfingerdick ausgefüttert, fest aneinander gedrückt, über diese Kalbfleisch-Faree gestrichen, dann kommen nochmals Kohlblätter und über diese wieder Faree. Unterdessen hat man von drei Feldhühnern, einem Fasan oder zwei Wildenten ein recht kräftiges, dickes Salmy bereitet, welches man in den leeren Raum in der Art einfüllt, daß die Bruststückchen nach unten und über diese die Schlegel kommen. Das Ganze wird mit Kohlblättern überdeckt, mit Faree überstrichen und eine Stunde vor dem Anrichten au bain-marie gekocht. Beim Anrichten wird die Form ausgehoben, abgetrocknet, in eine Entrée-Schüssel gestürzt, eine Minute stehen gelassen, dann abgehoben, der Speck wie alles Fett rein abgenommen, schön mit Glace überstrichen und nachdem sie unten herum noch mit kleinen Speck-Stücken und kleinen gebratenen Regensburger Bratwürstchen schön garnirt ist, sogleich zu Tisch gegeben.

1302. Gefüllte Weißkraut-Rouletten. Roulettes de choux blancs farcis.

Drei Weißkohlköpfe werden, den vorhergehenden gleich, gekocht und über ein Tuch zum Entfetten gelegt. Sodann bereitet man eine gute Kalbfleisch-Farce, unter welche man kleinwürfelicht geschnittene Ochsenzunge melirt. Die Kohlblätter werden dann von den Rippen befreit und über eine genäßte Serviette messerrückendick zu einer Platte aufgebreitet, welche mit der Farce überstrichen, dann aufgerollt und zu fingerlangen Stücken geschnitten werden. Dann bestreicht man die nöthige Anzahl in vier gleiche Theile geschnittene Papierbögen (weißes Schreibpapier), rollt in jedes eine solche Roulette ein, macht sie unten und oben gut zu und überbindet sie mit Faden kreuzweise. Wenn das nöthige Quantum der Rouletten so beendet ist, werden sie aneinander in eine passende, flache Casserolle geordnet, mit guter, fetter Rindfleisch-Braise übergossen, gesalzen und gut zugedeckt vollends weich gedünstet. Beim Anrichten werden sie ausgehoben, rein entfettet, das Papier abgelöst, die Rouletten erhaben in einer Entrée-Schüssel angerichtet, mit einer recht gut bereiteten Sauce espagnole übergossen und untenherum mit kleinen, gekochten Schinkenstückchen bekränzt.

1303. Gedünstetes Weißkraut auf bürgerliche Art. Choux blancs à la bourgeoise.

Zwei Weißkrautköpfe werden halbirt, die Blätter ab- und aus diesen die Rippen gelöst, dann aufeinandergelegt, zusammengerollt und fein, den Nudeln gleich, geschnitten und rein gewaschen. Sodann wird ein Eßlöffel

voll fein geschnittene Zwiebeln mit einem Stück Butter oder gutem Suppenfett gelb geröstet, das Kraut dazu gethan, gesalzen, etwas Fleischbrühe darüber gegossen, mit etwas Kümmel gewürzt und so langsam weich und kurz gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel voll Mehl darüber gestäubt, unter das Kraut gerührt, etwas Bouillon dazu gegossen, noch einige Minuten gedünstet, sodann erhaben in eine Gemüse-Schüssel angerichtet und mit Schweins- oder Kalbs-Coteletten, mit Brat- oder Blutwürsten garnirt.

1304. Weißkraut, auf bürgerliche andere Art.
Choux blancs à la bourgeoise.

Das von den Rippen befreite, fein geschnittene und gewaschene Weißkraut wird mit feingeschnittenem Speck und Zwiebeln, welche zuvor gelb geröstet wurden, nebst einer Obertasse gutem Essig, dem nöthigen Salz und einem Stückchen Zucker recht weich gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit immer etwas Bouillon nachgießt. Kurz vor dem Anrichten wird es leicht mit Mehl bestäubt, etwas gute Bratenjüs dazu gegossen und noch einige Minuten gedünstet. Es wird erhaben angerichtet, mit weich gedünsteten Hammelsrippen oder auch mit dergleichen Schweinsrippen bekränzt und heiß zu Tisch gegeben. Der Fond von dem bezeichneten Fleische wird rein entfettet, kurz gekocht und über die Rippen gegossen.

1305. Sauerkraut auf deutsche Art. Choucroûte à l'Allemande.

Man schneidet eine große, spanische Zwiebel recht fein, röstet sie mit gutem Braten- oder Suppenfett lichtgelb, gibt das nöthige, rein durchgesuchte, gute Sauerkraut wie auch zwei abgeschälte, in Scheibchen geschnittene Aepfel dazu, gießt ein Glas weißen Wein und einen Schöpflöffel voll Rindfleisch-Braise darüber und dünstet dieses mehrere Stunden lang langsam auf Kohlenfeuer. Wenn das Kraut weich und kurz ist, wird es leicht mit Mehl überstäubt, noch etwas guter Fond dazu gegossen und eine Viertelstunde gedünstet. Es wird erhaben in eine Gemüseschale angerichtet und mit gebratenen Schweinsrippen, mit Bratwürsten oder auch mit geräuchertem, gekochten Schweinfleisch bekränzt, heiß zur Tafel gegeben.

1306. Sauerkraut auf fränkische Art. Choucroûte à la Franconienne.

Zu dem gut bereiteten, recht weich und kurz gedünsteten Sauerkraut wird ein Erbsen-Püree extra beigegeben. Das Sauerkraut selbst wird mit geräucherter, gekochter, in schöne Stücke geschnittener Schweinsbrust und schweinernen Bratwürsten bekränzt.

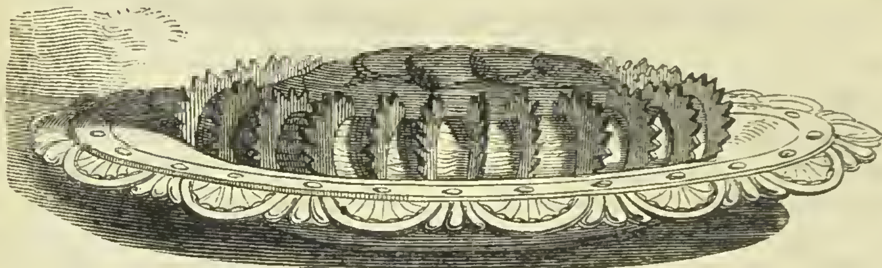
1307. Sauerkraut auf bayerische Art. Choucroûte à la Bavaroise.

Frisches Schweinfleisch, sei es vom Rippenstück, vom Bug oder Schlegel wird in dem Sauerkraut, aber nicht zu weich, gedünstet und mit diesem angerichtet. Kartoffelschnitzchen, in gesalzener Fleischbrühe weich gekocht und mit Zwiebeln oder geröstetem Brode aufgeschmalzen, werden diesem, extra angerichtet, beigegeben.

1308. Sauerkraut nach Wrede. Choucroûte à la Wrede.

Das Sauerkraut wird mit gutem, weißen Wein und Rindfleisch=Braise recht weich und kurz gedünstet und ein Tête de veau en tortue, kurz in Sauce gehalten, extra angerichtet und dem Sauerkraut beigegeben. (Siehe Abschn. 10. Kalbskopf à la tortue.)

1309. Sauerkraut auf Flamänder Art. Choucroûte à la Flamande.



Das mit Madeira=Wein und gutem Fond recht kurz und weich gedünstete Sauerkraut wird in einer platten moule en bordure, welche drei Finger hoch ist, fest eingedrückt, in eine Entrée=Schüssel gestürzt, die Form nach einer Minute abgehoben und in die Mitte ein kurz in Sauce gehaltenes Schnepfen=, Fasanen= oder Feldhühner=Salmy erhaben angerichtet. Außen herum werden aus weißem Mundbrode geschnittene und in Krebsbutter schwach geröstete Hahnenkämme aufrechtstehend um das Sauerkraut turbanähnlich aufgestellt.

1310. Sauerkraut im Ofen. Choucroûte à la Dufour.

Man bereitet von gekochtem Kalbskopf, gebratenen Feldhühnern oder Fasan, Champignons, geräucherter Ochsenzunge mit einer dick mit Madeira=Wein und Glace eingekochten Sauce espagnole ein recht gutes dickes Klein=Ragout, welches warm gestellt wird. Das Sauerkraut wird, wie das vorhergehende, gedünstet, eine Silber=Casserolle mit dem dritten Theil eingefüllt, darüber kömmt das Kleinragout und über dieses wieder fingerdick Sauerkraut, so zwar, daß das Ragout gänzlich eingehüllt ist. Darüber wird die abgeriebene Rinde von frischem Mundbrode gestreut, mit zerlassener, frischer Butter beträufelt, auf ein Blech gestellt und im Ofen langsam gebacken. Beim Anrichten wird die Casserolle rein abgewischt, über eine zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel gestellt und sogleich zu Tisch gegeben.

1311. Hechtenkraut. Choucroûte au four aux filets de brochet.

Das rein durchsuchte, nicht zu saure Kraut wird mit guter Fleischbrühe, gerösteten Zwiebeln und etwas guter Braise gut weich und besonders aber ohne alle Flüssigkeit eingedünstet. Unterdessen werden sechsunddreißig Krebse abgekocht, die Schweifchen ausgebrochen und zugedeckt und von den Schalen mit drei Viertelpfund Butter eine hochrothe Krebsbutter bereitet. Ferner werden aus einem dreipfündigen Hechte die Filets ausgelöst, in Stücke ge=

schnitten, gesalzen, panirt, aus dem Schmalz gebacken, dann klein aus den Gräten gezupft und ebenso zugedeckt kalt gestellt. Von zwei Theilen der Krebsbutter wird mit drei Eßlöffeln voll Mehl und zwei Maß süßem Rahm ein dickes Krebs-Beschamel angekocht, welches durch ein Haartuch gepreßt wird. Unterdessen wird das Kraut kurz und weich gedünstet sein, welches mit der nöthigen Krebs-Beschamel untermengt und in genaue Verbindung gebracht wird. Von diesem Kraut wird zweifingerhoch in eine silberne Casserolle oder porzellanene Gemüseschüssel gefüllt, darüber ein Theil der Hechtenfilets gestreut, dann kömmt wieder fingerdick Kraut, dann Hechtenfilet und zuletzt Kraut. Ueber das Ganze wird geriebenes Brod gestreut, dann mit zerlassener Krebsbutter beträufelt und eine Viertelstunde im Ofen langsam gratinirt und sogleich angerichtet.

1312. Fasan mit Sauerkraut. Choucroûte au faisan.



Das Sauerkraut wird, jenem à la Wrede gleich, gedünstet. Der Fasan wird am Spieß in seinem vollsten Safte gebraten, schön nach der Regel verschnitten oder auch in seinem schönen Ansehen und guten Geruch ganz über das Sauerkraut gelegt. Ich habe sehr oft gesehen, daß Viele den Fasan halb am Spieß braten und in dem Kraut vollends weich dünsten. Allein der Fasan verliert dadurch einen großen Theil seines Ansehens und seiner Güte, das Kraut dagegen gewinnt an Aroma.

---

69. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Vom Roth- oder Blau-Kraut, Rothkohl. Des Choux rouges.

Die Zeit des Blaukrautes fängt im Herbste an und dauert den ganzen Winter hindurch bis zum Frühjahr, das heißt wenn dasselbe gut behandelt, gut eingekellert und öfters abgeblättert wird. Es ist ebenso wie der Weißkohlkopf geformt, nur unterscheidet es sich durch seine bald hellrothe, dann blaurothe oder violetähnliche Farbe. Viele ziehen es dem Weißkraut vor.

1313. Gedämpftes Blaukraut. Choux rouges étouffés.

Einige Köpfe Blaukraut werden von ihren äußern rauhen Blättern getrennt, dann halbirt, fein geschnitten oder gehobelt. Dann wird ein Stück weißer Speck sehr fein geschnitten, in eine Casserolle gethan und mit zwei Eßlöffeln voll fein geschnittenen Zwiebeln gelb geröstet, das schnell gewaschene Kraut hineingethan, dann ein Glas guter Weinessig, das nöthige Salz, ein Stück Zucker und ein Glas Burgunder Wein beigegeben, mit zwei abgeschälten, blätterig geschnittenen Aepfeln untermengt und so auf Kohlenfeuer bei öfterem Umrühren langsam weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird es leicht gestäubt, noch einige Minuten gedünstet, erhaben angerichtet und mit auf dem Rost gebratenen Schweins-Coteletten oder auch mit gebratenen Hasenstücken, Speckstückchen, mit gebratenen Bratwürsten, mit Hammels- und Kalbs-Coteletten u. dgl. m. bekränzt, zu Tisch gegeben.

1314. Blaukraut mit Kastanien. Choux rouges aux marrons.

Dasselbe zubereitete Kraut wird lagenweise oder auch im Kranze mit gedünsteten Kastanien angerichtet. Die Bereitung der Kastanien ist in Abschnitt 6 angegeben.

---

69. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom Wirsingkraut, Wirsingkohl oder Mailänder Kohl, auch Savoyer-Kohl genannt. Des Choux de Milan.

Dieser gleicht in seiner Form dem Weißkohlkopf, nur sind die Köpfe mit gelben und gelblichgrünen gekrausten Blättern versehen, welche nicht so fest geschlossen sind. Im Geschmack ist derselbe dem Weißkohl vorzuziehen und hat sich in der Küche fast unentbehrlich gemacht.

1315. Wirsingkraut auf bürgerliche Art. Choux de Milan à la bourgeoise.

Von vier Stück schönem, gelben Wirsingkohl werden die äußern, rauhen Blätter abgelöst, die Köpfe werden in der Mitte durchgeschnitten, alle Rippen aus den Blättern genommen, diese weggethan und die Blätter in gesalzenem, kochenden Wasser blanschirt, dann mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und einigemal durchgeschnitten. Sodann wird ein Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln in einer Casserolle mit frischer Butter oder Bratenfett geröstet, der Kohl dazu gethan, mit Salz, etwas wenigem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit Fleischbrühe begossen und zugedeckt weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird derselbe leicht mit Mehl bestäubt, untermengt, noch einige Minuten gedünstet, dann erhaben angerichtet und mit Bratwürstchen, gekochtem Schinken, Zunge oder grillirten Coteletten u. dgl. garnirt.

1316. Ganz gedämpftes Wirsingkraut auf französische Art. Choux de Milan, braisés à la Française.

Unterliegt derselben Bereitung wie das gedünstete Weißkraut.

1317. Wirsingkraut mit jungen Feldhühnern. Choux de Milan aux perdreaux.

Man schneidet vier Stück schönes Wirsingkraut in der Mitte durch, löst so gut als möglich den Mittelstängel heraus, wäscht sie sehr sorgfältig, daß kein Würmchen zwischen den Blättern bleibt und blanschirt sie sodann in gesalzenem, kochenden Wasser. Sodann werden sie mit frischem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, in eine Casserolle gelegt, gesalzen, mit fetter Fleischbrühe begossen und zugedeckt gedünstet. Zu gleicher Zeit werden vier junge Feldhühner gut gereinigt, dressirt, mit Speck überbunden und mit rohem Schinken, einer Zwiebel und einer gelben Rübe, in Scheiben geschnitten, und dem nöthigen Salz gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie ausgehoben, der Fond geseiht, entfettet und zu dem Wirsingkraut gethan, mit welchem man dieses kurz eindämpfen läßt. Die Feldhühner werden dann sauber verschnitten und mit dem gedünsteten Wirsingkraut abwechselnd in eine Stürzform eingerichtet. Beim Anrichten wird diese in eine Entrée-Schüssel gestürzt, nach einigen Minuten abgehoben, das Wirsingkraut schön glacirt und zur Tafel gegeben. Eine gute braune Sauce wird extra mitservirt.

---

69. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Vom Carviol, Blumenkohl. Des Choux fleurs.

Von ausgezeichneter Schönheit trifft man diese schöne Kohlart besonders in Italien, dem südlichen Frankreich, aber ganz besonders in Griechenland; wo sie in großer Anzahl gepflanzt und zu sehr billigen Preisen verkauft wird. Beim Einkaufe hat man besonders darauf zu sehen, daß die Blumen recht weiß, dichtgeschlossen und nicht mit grünen Blättchen durchwachsen sind.

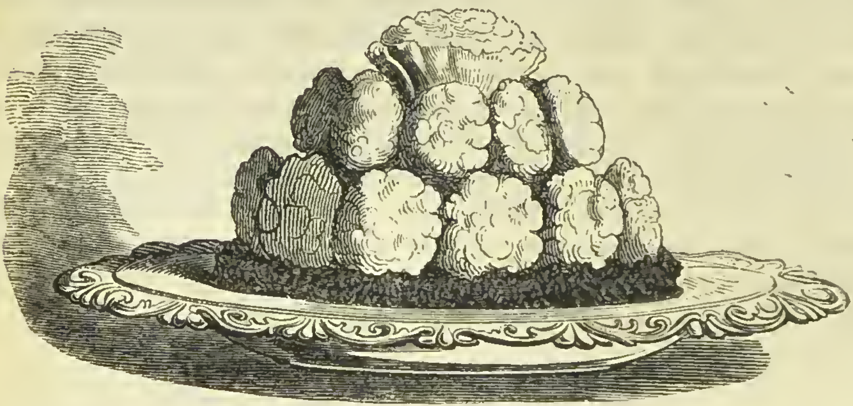
1318. Blumenkohl auf englische Art. Choux fleurs à l'Anglaise.

Sechs Rosen schöner Blumenkohl werden von allen ihren Blättern befreit, der Stengel etwas abgeschnitten, abgeschabt und in's kalte Wasser gelegt. Kurz vor dem Anrichten wird derselbe in gesalzenem, kochenden Wasser mit einem Stück frischer Butter so gekocht, daß die Rosen beim Herausnehmen nicht zerfallen. Sie werden sodann in eine Entremetsschale, erhaben die Stengel nach innen, daß diese zusammen eine ganze Rose bilden, angerichtet und eine englische Butter-Sauce extra beigegeben.

1319. Blumenkohl im Ofen. Choux fleurs au gratin.

Sechs Stück Blumenkohl werden, den vorhergehenden gleich, abgekocht, auf ein Tuch ausgehoben, einige Minuten in Butter sautirt, dann in eine silberne oder porzellanene Casserolle eingerichtet, mit frischgeriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Sauce béchamel maskirt, dann wieder Käse darüber. Ueber dieses wird wieder Sauce béchamel, unter welche zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß melirt worden sind, überstrichen, mit zerlassener Butter begossen, mit geriebener Brodrinde bestreut und zwanzig Minuten im Backofen gratinirt.

1320. Gebackener Blumenkohl. Choux fleurs à la Villeroy.



Vier schöne Blumenkohl werden in kleine Röschen getheilt, gereinigt, den vorhergehenden gleich abgekocht, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, dann in eine dick eingekochte, legirte Sauce fricassé getaucht und mit Brod panirt, dann nochmals in abgeschlagene ganze Eier getaucht und nochmals panirt. Vor dem Anrichten werden diese Rosen aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, über eine zusammengelegte Serviette auf einer Schüssel angerichtet und zu Tisch gegeben.

1321. Blumenkohl auf holländische Art. Choux fleurs à la Hollandaise.

Der Blumenkohl wird, den vorhergehenden gleich, abgekocht, angerichtet und mit einer holländischen Sauce übergossen.

1322. Blumenkohl oder italienischer Broccoli. Broccoli à l'Italienne.

Der Broccoli oder Blumenkohl wird, dem vorhergehenden gleich, abgekocht, auf ein Tuch gelegt, in kleine Röschen getheilt und diese mit frischer Butter, etwas Salz und Muskatnuß sautirt, dann erhaben angerichtet und mit einer kräftigen Sauce espagnole, mit Sardellenbutter, fines herbes und Zitronensaft im Geschmack gehoben, darüber maskirt.

69. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Vom Rosenkohl, auch Brüsseler Kohl genannt.
Des Jets-choux, ou des Choux de Bruxelles.



Je fester die Knospen und je fleischiger die Stengel sind, desto mehr empfiehlt sich dieser Kohl. Im nördlichen Deutschland findet man ihn sehr mittelmäßig, in Holland hingegen, obgleich Italien und die wärmern Länder seine Heimath sind, findet man ihn vorzüglich schön und dies ist wohl mit Recht als Folge der Kultur und der Kosten, die man in jenem Lande auf Küchengärten verwendet, anzusehen. Die Röschen werden von den Stengeln abgelöst, von diesen die äußern Blättchen abgenommen, die Röschen rein gewaschen und in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten, bis sie sich weich anfühlen lassen, blanschirt, dann mit frischem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück sehr frischer Butter, etwas Salz und einer Messerspitze Zucker über dem Feuer geschwungen, dann in einer Entrée-Schüssel erhaben angerichtet, etwas Jüs darunter gegossen und mit Bratwürsten, geräucherter, gekochter Ochsenzunge, jeder Art Coteletten oder auch Grenadins u. dgl. bekränzt, zu Tisch gegeben.

---

69. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den Kohlraben. Des Choux raves.

Dieses Gewächs ist Kohl und Rübe zugleich und kann sehr gut als beides benützt werden. Sie setzen ihre Knollen gleich über der Erde am Stengel an. Am besten sind die Kohlraben Anfang des Sommers, nämlich wenn ihre Blätter noch grün und zart und die Knollen noch fest und nicht faserig sind.

1323. Gefüllte Kohlraben. Choux-raves farcis.

Achtzehn junge, zarte Kohlraben werden in gleicher Größe recht schön abgeschält, dann zehn Minuten in gesalzenem, kochenden Wasser blanschirt, aus diesem in's kalte gethan und darin abgekühlt. Sie werden auf ein Tuch gelegt, mit einem Apfelbohrer ausgehöhlt, dann in einer plât à sauté über Speckscheiben eingeordnet und mit folgender Farce gefüllt. Zwei Anrichtlöffel voll Champignons werden fein geschnitten, in Butter passirt und mit einem Quart Sauce veloutée über dem Feuer dick eingerührt, dann mit dem Gelben von vier Eiern legirt, in ein Schüsselchen umgeleert und kalt gerührt. Zu diesem werden einige Löffel voll Geflügel=Farce genau gerührt, in eine Papierdüte gethan und damit die Kohlraben gefüllt. Sie werden dann gesalzen, etwas gute Geflügelbraise darüber gegossen, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt, in den Ofen gestellt und langsam gar gedünstet. Beim Anrichten werden sie zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, erhaben angerichtet, schön glacirt und eine dünnfließende, kräftige Sauce darüber gegossen.

1324. Kohlraben auf bürgerliche Art. Choux-raves à la bourgeoise.

Zwölf schöne, zarte Kohlraben werden abgeschält, in Scheibchen geschnitten, mit den ebenfalls nudelartig geschnittenen, grünen, zarten Blättern rein gewaschen und blanschirt. Sodann wird ein Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln in guter, frischer Butter geröstet, die Kohlraben mit den grünen Blättern dazu gethan, mit dem nöthigen Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, einige Löffel voll gute Fleischbrühe darüber gegossen, zugedeckt und langsam weich und kurz gedünstet. Vor dem Anrichten wird eine Obertasse voll weiße Sauce und etwas Fond von Kalbfleisch dazu gethan, nochmals aufgekocht, dann das allenfalls aufsteigende Fett abgenommen, angerichtet und mit gut bereiteten Kalbs=Coteletten, gekochten Zungen= oder Schinken=Stücken, Tendrons von Kalb= oder Hammelfleisch oder auch gebackener Kalbsleber im Kranze angerichtet.

---

69. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Vom Braunkohl oder Kohlkraut. Des Choux frisés.

Unter den verschiedenen Arten dieses Kohls ist der Zwergkohl oder der niedrig wachsende der feinste, weil sich derselbe am schnellsten weich kocht und den wenigsten Abfall hat. Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß sein Blatt kraus, klein und dick ist und keine Spur vom Raupenfraße hat. Eine zweite Art dieses Kohls, welche der erstern an Güte gleich kömmt, ist der grüne Kohl; er erträgt keinen strengen Frost und ist überhaupt sehr empfindlich gegen Kälte.

Die Bereitung des Braunkohls ist folgende: das Kohlkraut wird von seinen Rippen abgestreift, mit vielem Wasser mehrmals rein gewaschen, dann

in vielem und gesalzenem Wasser abgekocht und wenn es zwischen den Fingern sich weich zerdrücken läßt, wird es abgeseiht, mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und sehr fein geschnitten. Sodann wird ein Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln mit einem Stück Butter gelb geröstet, dann kommt das Kohlkraut dazu und wird nebst Salz und wenig geriebener Muskatnuß gut abgeröstet; hierauf wird ein Eßlöffel voll Mehl darüber gestäubt, gut verrührt und mit kräftiger Fleischbrühe und etwas Kalbs-Fond angerührt, zugedeckt und auf Kohlenfeuer noch eine halbe Stunde langsam gekocht. Beim Anrichten wird dasselbe gehörig gesalzen, erhaben angerichtet und mit Schweins-, Kalbs- oder Hammels-Coteletten garnirt; in die Mitte werden gedünstete Kastanien schön ganz gelegt.

---

69. Abschnitt. 8. Abtheilung.
Vom Baumartigen Blattkohl auch Palmkohl genannt.
Des Choux de palmiste.



Diese sehr gute Kohlart wird gegen 3 Schuh hoch, hat aufrechtstehende, dunkle, lauchgrüne Blätter mit starken Rippen und die Bauart der Blätter hat Aehnlichkeit mit dem Palmbaume. Bei uns werden sie nur in Gärten cultivirt, in Frankreich, besonders aber in der Umgegend von Flandern hingegen wird diese schöne Pflanze auf freiem Felde gebaut.

Sie wird ganz dem Kohlkraut gleich bereitet und ist diesem, so lange die Blätter noch nicht zu stark sind, an Zartheit vorzuziehen. Hammels-Coteletten mit gedünsteten Kastanien können mit gutem Erfolge dazu gegeben werden.

69. Abschnitt. 9. Abtheilung.

Vom Chinesischen Kohl. Des Choux Pit-sai, ou Pe-Tsaie.

Diese noch wenig gekannte, vortreffliche Gemüsepflanze, unter obigem Namen bekannt, kam aus dem mitternächtlichen China, wo dieselbe zwischen dem 35 — 40. Grade nördlicher Breite wild wächst, nach Europa. In ihrem Vaterlande erreicht dieselbe, wenn sie völlig ausgewachsen ist, eine Höhe gegen zwei Fuß und wiegt gegen zwölf Pfund; die schönsten und besten kommen aus der Provinz Nyan-Sun. Dieselbe wird jedoch seit vielen Jahren auch in Deutschland gezogen und in den königlichen Gemüse-Gärten zu München und Nymphenburg wird derselbe auf die beste Weise cultivirt.



In ihrer Bereitungsart schließt sich diese zarte Pflanze ganz dem Chikoree an, nur ist dieselbe noch zarter und feiner im Geschmacke.

---

69. Abschnitt. 10. Abtheilung.

Vom Spinat. Des Epinards.

Diese Pflanze gehört zu denjenigen, welche man den ganzen Sommer hindurch haben kann; es gibt zwei Arten, die eine mit langen, zugespitzten und die andere mit länglich, eirunden, etwas breiten, dicken Blättern; die zweite Art ist die bessere. So lange der Spinat noch ganz jung ist, kann man ihn füglich als feines Gemüse für Entremets serviren; ebenso gehört er zu den Pflanzen, worauf sich schwächliche Personen, welchen die schwer zu verdauende Winterkost nicht gedeihlich ist, zu freuen pflegen, daher man ihn als eine der Gesundheit zuträgliche, nicht aber als eine nährende, oder allgemein beliebte Speise ansieht.

1325. Spinat auf bürgerliche Art. Epinards à la bourgeoise.

Man wähle beim Einkaufe den Spinat, der schöne, grüne Blätter hat, ohne in Samen geschossen zu sein; denn je mehr der Spinat geschossen ist,

was man nach dem ausgebrochenen Samenstock leicht beurtheilen kann, desto magerer, schlaffer und blässer sind seine Blätter und haben dadurch Vieles an dem Safte verloren. Derselbe wird genau durchsucht, die groben Stiele abgebrochen, mehrmals und in vielem Wasser gewaschen, dann in hinreichendem, kochenden, gesalzenen Wasser weich blanschirt, abgeseiht, mit kaltem Wasser übergossen, abgekühlt, dann leicht, damit nicht zuviel von seinem Safte verloren geht, ausgedrückt und fein gewiegt. Hierauf läßt man ein Stück Butter oder in bürgerlichen Haushaltungen ein Stück gutes Suppenfett heiß werden, gibt eine fein geschnittene, kleine Zwiebel dazu, röstet diese blaßgelb, dann wird der Spinat dazu gethan, über dem Feuer abgeröstet, mit dem nöthigen Salz und einer Messerspitze geriebener Muskatnuß gewürzt, mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit diesem genau verrührt und mit Fleischbrühe zu einem etwas dicken Gemüse angekocht, welches man noch eine Viertelstunde kochen läßt. Er wird sodann angerichtet und nach Verhältniß mit Coteletten, geräucherter Zunge oder Schinken, Bratwürsten u. dgl. bekränzt.

1326. Spinat auf französische Art. Epinards à la Française.

Einige Körbchen voll rein durchsuchten und gewaschenen Spinats werden weich und in vielem und gesalzenen Wasser recht grün blanschirt, dann abgeseiht, abgekühlt, ausgedrückt und sehr fein geschnitten. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird derselbe mit sehr frischer Butter leicht abgeröstet, mit Salz, etwas wenig Muskatnuß und einem Theelöffel voll feinem Zucker gewürzt, mit dickgekochter Sauce veloutée angerührt und gekocht, dann mit noch einem Stück sehr frischer Butter verrührt, in eine Entremets-Schale erhaben angerichtet und mit in frischer und klarer Butter gebackenen, weißen Brod-Croutons, welche recht hübsch und egal geschnitten sind, bekränzt und sogleich zur Tafel gegeben.

1327. Spinat auf Piemonteser Art. Epinards à la Piemontaise.

Dieser wird dem vorhergehenden gleich vorbereitet. Kurz vor dem Anrichten läßt man ein Stück frische Butter bis zum Rauchen lichtbraun werden, gibt sodann ein Stück Sardellenbutter und eine Messerspitze voll fein zerdrückten Knoblauch dazu, dann den feingeschnittenen Spinat, röstet dies zusammen einige Minuten, rührt dann die nöthige Sauce espagnole und ein Stück Glace dazu, läßt ihn einigemal aufkochen und richtet ihn in eine Entremets-Schale erhaben an. Oefters werden auch kleine gekochte Korinthen beigefügt.

1328. Spinat auf englische Art. Epinards a l'Anglaise.

Hiezu werden die Stiele sorgsam von ganz jungem Spinat abgebrochen, dieser kurz vor dem Gebrauche schnell und grün blanschirt, dann ohne ihn abzukühlen, abgegossen, mit einem Stück sehr frischer Butter über dem Feuer schnell geschwungen, gehörig assaisonnirt, angerichtet und etwas Demi-Glace darunter gegeben.

1329. Spinat mit süßem Rahm. Epinards à la crême.

Der recht grün blanschirte, sehr fein geschnittene Spinat wird eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit einem Stück frischer Butter abgeröstet, dann wird ein Kochlöffel voll Mehl genau darunter gerührt und mit einer halben Maß gutem, süßen Doppelrahm zu einem dicken Gemüse angekocht, dann gehörig gesalzen, mit etwas Zucker und Muskatnuß angenehm gewürzt und erhaben in eine Entremets-Schale angerichtet und mit Croutons garnirt. Dieser Spinat muß sich durch Grüne und angenehmen, zarten Geschmack auszeichnen.

1330. Spinatstrudel. Pauequets aux épinards.

Es werden von vier Eßlöffeln voll feinem Mehl, fünf ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatnuß mit dem nöthigen Rahm, ganz dünne Pfannkuchen gebacken, welche auf ein Tuch gelegt, mit dem vorhergehenden Spinat fingerdick überstrichen, zusammengerollt und in einer flachen Casserolle mit frischer Butter bestrichen, eingelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in's Bratrohr gestellt und wenn sie Farbe nehmen, wird ein Viertelmaß kochender Rahm darüber gegossen, die Strudel zugedeckt und langsam eingekocht, sodann in einer tiefen Schale erhaben, in Stücke getheilt, angerichtet ein wenig heißer Rahm darüber gegossen und zur Tafel gegeben.

1331. Gestürzter Spinat. Pain d'épinards à la printanière.



Der Spinat wird, wie jener à la française, gekocht, aber dicker gehalten, zu diesem wird das Gelbe von zehn und das Weiße von vier Eiern langsam eingerührt. Dann wird eine runde Cylinder-Form mit klarer, frischer Butter ausgestrichen, am Boden ein Papier eingepaßt, darüber Butter gestrichen und der Spinat bis auf fingerdick vom Rande eingefüllt, einigemal die Form über eine Serviette auf den Tisch gestoßen und dann eine Stunde vor dem Anrichten au bain-marie gekocht. Sodann wird die Form in eine

Entrée=Schüssel gestürzt, nach einer Minute abgehoben, das Papier abgenommen, darüber kleine Lamms= oder Tauben=Coteletten im Kranze angerichtet und unten herum eine schöne Garnitur von jungen weißen und gelben Rübchen, welche schön ausgebohrt und mit Butter, Zucker und weißer Fleischbrühe weich gedünstet sind, garnirt.

---

69. Abschnitt. 11. Abtheilung.

Vom Portulak. Du Pourpier.

Diese äußerst zarten Pflanzen, deren Blätter ein zartes feines Gemüse geben, wachsen an röthlichen, ästigen, fußhohen Stengeln, die Blätter sind hellgrün, keilförmig und sehr fleischig. Sie werden ganz dem Spinat gleich gekocht, und erscheinen daher als:

1332. Portulak auf französische Art.
Pourpier à la Française.

1333. Portulak auf englische Art.
Pourpier à l'Anglaise.

wobei ich auf den vorhergehenden Abschnitt zurückweise.

---

69. Abschnitt. 12. Abtheilung.

Von der Endivie. De la Chicorée.

Auch diese Pflanze gewährt fast den ganzen Winter hindurch ein feines zartes Gemüse und einen angenehmen Salat; sie muß aber im Herbste zugebunden, und in luftigen Kellern oder in einem Gewächshause im Sande auf's Neue gepflanzt werden, wenn sie zart und fein werden soll. Diese Pflanze soll durch die Cultur aus der gemeinen Cichorie entstanden sein, wovon es zwei Arten gibt, nemlich die gekrauste und die breitblätterige Endivie.

1334. Endivie mit Rahm gekocht. Chicorée à la crême.

Von zehn bis zwölf Stück schönen Endivien werden die äußeren grünen Blätter abgelöst, die gelben in Stücke geschnitten, sehr rein gewaschen, dann wie der Spinat, bis sich die Rippen zwischen den Fingern leicht zerdrücken lassen, blanschirt; hierauf werden sie abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und fein geschnitten. Sodann läßt man ein Stück sehr frische Butter heiß werden, gibt die Endivie nebst dem nöthigen Salz und wenig geriebene Muskatnuß dazu, und röstet sie ganz dick ein; wenn

dieß erreicht ist, wird dieselbe mit dick gekochter heißer Beschamel angerührt, einige Minuten gekocht, dann etwas Zucker und ein Stück Butter darunter gerührt, in eine Entremets-Schale eingerichtet und mit Brodkrusten garnirt.

1335. Endivie auf deutsche Art. Chicorée à l'Allemande.

Dieselbe wird ganz, der Vorhergehenden gleich, gereinigt, blanschirt und fein geschnitten; dann in Butter geröstet, mit etwas Mehl bestäubt, gut verrührt, mit Fleischbrühe angekocht, dann mit dem nöthigen Salz und Muskatnuß gewürzt und angerichtet; Coteletten, Kalbsmilchner, Lammskoteletten u. dgl. können herum garnirt werden.

---

69. Abschnitt. 13. Abtheilung.

Vom Kopfsalat. De la Laitue pommée.

Diese sehr nützliche Pflanze gehört dennoch zu denjenigen, welche mehr als andere einem Wechsel hinsichtlich ihres Werthes unterworfen sind. Ist nicht im Frühlinge dieser Salat ein Leckerbissen für uns? Und dennoch hat er uns kaum einige Wochen einen angenehmen Genuß gewährt, so wird er auch schon getadelt, und noch einige Wochen später findet man ihn gar nicht mehr wohlschmeckend; man sehnt sich nach anderen Gemüsen, und nach anderm Salat, und da wir im Sommer auch solche bald erhalten, so ist der Kopfsalat bald vergessen und verachtet.

1336. Gefüllter Kopfsalat. Laitue farcie.

Man wählt hiezu die weniger festen Häuptchen, diese werden von den groben Blättchen getrennt, sehr rein gewaschen, in gesalzenem kochendem Wasser eine Minute abgekocht, in's kalte Wasser ausgehoben, abgekühlt, sodann auf ein Tuch, jedes Häuptchen für sich, die Blättchen ausgebreitet gelegt, etwas Geflügel-Faree eingelegt, die Blättchen darüber geschlagen, und die Faree mit diesen ganz eingehüllt. Sodann wird eine flache Casserolle am Boden mit Speckscheiben belegt, die gefüllten Salathäuptchen, die Stiele nach innen, genau aneinander eingelegt, gesalzen, mit einem Stück rohen Schinken und Speckscheiben überlegt, mit guter Fleischbrühe begossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier überlegt, und mit dem Deckel gut zugedeckt. Eine Stunde vor dem Gebrauche wird derselbe weich und kurz gedünstet, sodann zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, mit dem Messer schön geformt, im Kranze zwischen jedes ein geröstetes Brodherzchen gelegt, angerichtet, den Salat schön glacirt und in der Mitte etwas Demi-Glace gegossen. Der gefüllte Salat wird auch als Garnitur für Suppen, gedämpftes Kalbfleisch, Geflügel, zu gedünstetem Ochsenfleisch u. dgl. gebraucht.

1337. Salat auf bürgerliche Art. Laitue à la bourgeoise.

Die nöthigen Häuptchen schöner Kopfsalat werden von ihren äußeren rauhen Blättern getrennt, die Stiele ab= und der Salat einigemal durchgeschnitten; dann sehr rein gewaschen, dem Spinat gleich blanschirt, abgekühlt, ausgedrückt, fein geschnitten und dann dem Spinat gleich gekocht.

---

69. Abschnitt. 14. Abtheilung.

Vom Sauerampfer. De l'Osseille.

Außer dem Sauerampfer, der gewöhnlich in unsern Gärten gebaut wird, gibt es unter anderem auch eine Art mit weißgelblichen, und eine andere mit rothen Stielen und Rippen. Der letztere ist der strengste. Im Frühlinge, wenn diese Pflanze der Erde entkeimt, ist sie sehr zart und angenehm und ihre angenehme Säuere dem menschlichen Körper zuträglich; je größer sie aber wird, je mehr geht diese Säuere in Schärfe über, die man ihr aber durch Ueberbrühen nehmen kann. Sie ist sowohl zur Bereitung guter Suppen, wie auch zu Gemüse=Saucen sehr gut anzuwenden, und ein daraus bereitetes Püree mit Kalbs=Frieandeau allgemein sehr geschätzt.

1338. Püree von Sauerampfer. Purée d'oseille.

Einige Körbchen junger Garten=Sauerampfer wird rein durchsucht, gewaschen, blanschirt, abgekühlt, fest ausgedrückt, und durch ein feines Haarsieb gestrichen; sodann wird er in eine Casserolle gethan, etwas Mehl darüber gestäubt, mit Fleischbrühe gerührt, gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt, etwas Zucker dazu gethan, und über dem Feuer, bei beständigem Rühren, zu einem Püree gekocht, welches vor dem Anrichten noch mit einem Stück frischer Butter gerührt wird. Er wird in eine Entrée=Schüssel angerichtet, und ein recht schön gespicktes, gut gedämpftes Kalbs=Frieandeau in Tranchen geschnitten, welches, wieder in seiner natürlichen Form zusammengeschoben, darüber gelegt wird.

---

69. Abschnitt. 15. Abtheilung.

Von der gelben Rübe. De la Carotte.

Unter den mancherlei Arten dieser Wurzel, ist diejenige wohl die wohlschmeckendste, welche man mit dem französischen Namen Carotte bezeichnet. Ihre Farbe ist mehr roth als gelb; von außen hat sie ein geringeltes Ansehen, und in fast gleicher Dicke wird sie ziemlich groß, rundet sich dann, und endigt sich in eine dünne fadenähnliche Spitze. Sie wird das ganze Jahr hindurch gebraucht, was durch die verschiedenen Aussaaten ermöglicht wird.

1339. Gelbe Rüben auf bürgerliche Art. Carottes à la bourgeoise.

Das nöthige Quantum schöner rother gelber Rüben wird abgeschabt, in zweifingerlange und messerrückendicke Blättchen getheilt, diese aufeinander gelegt, und in feine Stückchen geschnitten. Sie werden in eine Casserolle gethan, gesalzen, mit einem Stück frischer Butter und einem Stückchen Zucker belegt, ein Quart gute Fleischbrühe darüber gegossen, zugedeckt und weich gedünstet. Sie werden dann mit Mehl wenig bestäubt, geschwungen, noch einige Minuten gedünstet, und dann erhaben in eine Gemüse-Schüssel angerichtet.

1340. Gelbe Rüben mit Kernerbsen. Carottes et pois verts.

Schöne große rothe gelbe Rüben werden abgeschabt, mit einem Aepfelbohrer, in der Größe einer großen grünen Erbse, Erbsen ausgebohrt, und solche, ohngefähr eine Maß, mit ebensoviel grünen Erbsen, in eine Casserolle gethan, gesalzen, gehörig gezuckert, und nebst Bouillon und einem Stück frischer Butter weich und kurz gedünstet. Sie werden sodann mit einigen Anrichtlöffeln voll weißer dicker Sauce geschwungen, erhaben angerichtet, und mit gebackenen Hühnern, kleinen Coteletten, gebackenen Kalbsmilchnern oder Hirn u. dgl. mehr bekränzt, zur Tafel gegeben.

1341. Gelbe Rüben und Zuckererbsen. Carottes et pois mange-tout.

Die gelben Rüben werden in gleiche Stückchen oder dünne Scheibchen geschnitten, mit einer gleichen Portion feiner Zuckererbsen gewaschen, dann Butter, Zucker, etwas Salz dazu gethan, mit weißer Bouillon begossen, und weich und kurz gedünstet; sodann ein wenig mit Mehl bestäubt, noch etwas Bouillon dazugethan, einige Minuten gedünstet, und dann angerichtet. Auch hiezu eignen sich vorhergehende Beilagen.

1342. Gelbe Rüben für Hochepot. Carottes glacées.

Aus den gelben Rüben werden die verschiedensten Formen geschnitten, welche theils zur Bekränzung großer Tafelstücke, zu den Chartreusen (gestürzten Speisen von Gemüsen), zu den Macedoines (gemischten Gemüsen) wie auch zu Salaten angewendet werden. Ihre Zubereitung zu den genannten wäre folgende:

Die gelben Rüben werden in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter einige Minuten blanschirt, abgeseiht, in eine Casserolle gethan, mit einem Stückchen Zucker und Butter belegt, wenig gesalzen, weiße Fleischbrühe dazu gegossen, und so, zugedeckt, weich in ihrem Safte kurz eingedünstet.

1343. Gelbe Rüben auf Flamänder Art. Carottes à la Flamande.

Hiezu werden die langen, fingerdicken gelben Rüben gewählt; sie werden abgeschabt, in runde dünne Blättchen geschnitten, und den Vorhergehenden gleich gedünstet; sodann gibt man zwei Anrichtlöffel voll Sauce allemande (legirte weiße Sauce) dazu, schwingt diese wohl durcheinander und richtet sie erhaben und recht heiß an.

1344. Gelbe Rüben mit Spargeln. Carottes aux pointes d'asperges.

Die großen gelben Rüben werden mit dem Bohrer erbsengroß ausgebohrt, sodann mit Zucker, Butter, Salz und Fleischbrühe weich gedünstet. Unterdessen werden grüne Suppenspargel gereinigt, in kleine, erbsengroße Stücke geschnitten, blanschirt, mit frischem Wasser abgekühlt, auf ein Tuch gelegt, dann zu den Rübchen gethan, mit zwei Anrichtlöffeln voll weißer, dick eingekochter Sauce geschwungen und erhaben angerichtet.

---

69. Abschnitt. 16. Abtheilung.

Von der weißen Rübe. Du Navet.

Fast jede Gegend hat ihre eigene Sorte Rüben, woraus durch die lange Cultur derselben, diese Abarten entstanden sein mögen, welche sich durch ihre Größe, Farbe, und Form der Wurzeln unterscheiden. Frisch aus der Erde geben sie ein gutes, leicht zu verdauendes Gemüse, welches besonders mit gedünstetem Hammelfleisch für bürgerliche Haushaltungen eine nährende Schüssel gibt. Sie werden auch fein geschnitten, und dem Kraut ähnlich für den Winter eingemacht, wodurch sie den Namen Rübenkraut erhalten.

1345. Gedünstetes Rüben=Gemüse. Navets à la bourgeoise.

Zwölf Stück zarte junge weiße Rüben werden geschält, in halbfinger=lange, federkieldicke Stückchen geschnitten, schnell gewaschen, und in eine Schüssel gethan. Man läßt dann in einer Casserolle ein Stück Zucker mit Wasser zergehen, und zum Caramel braun werden; sodann kommen die Rüben, ein Stück Butter, etwas Salz und Fleischbrühe dazu, worin man sie gut zugedeckt, weich und kurz dünsten läßt. Kurz vor dem Anrichten werden sie leicht mit Mehl bestäubt, geschwungen, und mit diesem und noch etwas Fleischbrühe noch einige Minuten gedünstet. Sie werden in eine Gemüse=schale mit sehr weich gedünstetem Hammelfleisch angerichtet.

1346. Glacirte weiße Rüben für Garnituren. Navets glacés pour garnitures.

Zarte weiße Rüben werden in vier gleiche Theile getheilt, sauber und in egaler Form zugeschnitten, blanschirt, und mit kaltem Wasser abgekühlt. Sodann röstet man drei Eßlöffel voll Zucker mit einem Viertel=Pfund Butter auf schwachem Feuer lichtbraun, gießt dann etwas Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen aufkochen. Hierauf werden die Rüben und etwas Salz dazu gethan, zugedeckt, weich und kurz eingedünstet, so zwar, daß die Rüben eine schöne lichtbraune, glänzende Farbe, und einen angenehmen Geschmack haben. Sie dienen zur Bekränzung der großen gedünsteten Fleisch=stücke, zu Hammelskeulen u. dgl. mehr.

1347. Weiße Rüben mit Bechamel. Navets en haricots vierges.

Die großen weißen Rüben werden mit einem Bohrer, in bohnenähnlicher Form ausgebohrt, blanschirt, mit Zucker, Butter, Fleischbrühe, und wenig Salz eingerichtet, dann weich und kurz gedünstet. Sie werden sodann mit guter Bechamel übergossen, damit durcheinander geschwungen, und sehr heiß angerichtet; herum werden glacirte Entenstückchen garnirt.

---

69. Abschnitt. 17. Abtheilung.

Von den grünen Bohnen. Des Haricots verts.

Dieses Gemüse ist für unsere Küche und Haushaltungen sehr bedeutend, und liefert unter mancherlei Gestalten manche gefällige Schüssel für unsere Tische. Man speist sie im Sommer nicht nur allein als Gemüse, sondern auch als Salat. Für den Winter macht man sie für bürgerliche Tische in Salz ein, und selbst die trockene weiße Bohne gewährt noch manche beliebte Schüssel, wenn der Vorrath der Wintergemüse zu Ende geht. Die besten Sorten unter allen sind unstreitig die Schwert-Stangenbohnen, und Schwert-Zwergbohnen; doch übertrifft an Zartheit letztere alle, und kommt in dieser Hinsicht den in den Mistbeeten gezogenen fast gleich.

1348. Grüne Bohnen auf deutsche Art. Haricots verts à l'Allemande.

Noch junge, zarte Bohnen, wo möglich Schwert-Zwergbohnen, werden von ihren Faden befreit, in der Mitte durchgebrochen, und mit kaltem Wasser gewaschen. Sodann läßt man in einer Casserolle ein Stück Butter heiß werden, gibt einen Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln, und zwei mit Petersilie dazu, und röstet dieß zusammen einige Minuten, dann werden die Bohnen nebst dem nöthigen Salz und einem Stückchen Zucker, wie auch einem Sträußchen Bohnenkraut dazu gethan, mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe genäßt, gut zugedeckt, und auf Kohlenfeuer langsam weich und kurz gedünstet. Kurz vor dem Anrichten werden sie leicht mit Mehl gestäubt, noch einige Minuten gedünstet, und dann mit gedünstetem Hammelfleisch zu Tisch gegeben.

1349. Grüne Bohnen auf englische Art. Haricots verts à l'Anglaise.

Man wählt hiezu nur ganz junge Bohnen, welche unten und oben abgeschnitten, in genugsam kochendem, gesalzenem Wasser blanschirt, dann abgeseiht, und auf ein Tuch, damit das Wasser abtropfe, gelegt werden; dann werden sie gehäuft in eine Silber- oder Porzellain-Schale angerichtet, und darüber ein Stück sehr frische Butter gegeben. Die Butter schmilzt über den Bohnen, und sie werden dadurch einen feinen, angenehmen Geschmack erhalten.

1350. Grüne Bohnen auf französische Art.
Haricots verts à la Française.

Die zarten grünen Bohnen werden en filets geschnitten, sehr grün blanschirt, abgeseiht, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, mit einem Stück sehr frischer Butter über dem Feuer geschwungen, mit etwas Salz und Muskatnuß gewürzt, und mit etwas fein geschnittener, blanschirter Petersilie und Glace im Geschmack gehoben, sodann nochmals geschwungen, in eine Entremets-Schale gehäuft angerichtet, und mit Croutons garnirt zur Tafel gegeben. Sie müssen sich durch einen angenehmen natürlichen Geschmack und schöne Grüne auszeichnen.

1351. Grüne Bohnen auf Lyoneser Art.
Haricots verts à la Lyonaise.

Die zarten grünen Bohnen werden recht grün in gesalzenem, stark kochendem Wasser blanschirt und auf ein Tuch gelegt; sodann wird ein Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln mit Buttergelb geröstet, die Bohnen dazu gethan, auf starkem Feuer schnell sautirt, mit etwas Muskatnuß und dem noch fehlenden Salz gewürzt, mit zwei Anrichtlöffeln voll Sauce espagnole, etwas Glace, blanschirter Petersilie, einem Stück Butter und etwas Zitronensaft geschwungen, und gehäuft in eine Entremets-Schale angerichtet.

1352. Grüne Bohnen als Pflückerbsen.
Haricots verts en petits pois.

Die grünen Bohnen werden klein gewürfelt geschnitten, schön grün blanschirt, abgeseiht, in Butter sautirt, mit etwas blanschirter, fein geschnittener Petersilie, etwas weißer Sauce und Zucker untermengt, erhaben angerichtet, und mit Glace bestrichenen Croutons garnirt.

---

69. Abschnitt. 18. Abtheilung.
Vom Spargel. Des Asperges.

Die Spargel werden bekanntlich in eigens dazu bereiteten, stark gedüngten Beeten gezogen. Gewöhnlich hält man die sehr dicken Spargel für die besten, und Viele ziehen den weißen dem grünen vor, was jedoch der Fall nicht ist, denn die grünen haben einen weit feineren Geschmack, und haben noch das angenehme, daß man sie genießen kann, so weit sie grün

sind. Die zu dicken Spargel halte ich nicht für die besten, und bin überzeugt, daß man damit die Zunge betrügt, während man das Auge befriedigt. Die Speise gehört aber zunächst für den Gaumen und die Zunge; obwohl das Auge daran Wohlgefallen finden kann, wenn eine Speise in möglicher Vollkommenheit dargestellt wird, so hat doch hier der Geschmack die erste Stimme. — Der starke Spargel ist darum weniger von gutem Geschmacke, weil man zugleich mit ihm allzuviel von dem Wasser mit zum Munde bringt, worin er gekocht wird, und welches diese Stangen, gleichsam wie Röhren, in sich einziehen. Auch haben sie überdieß einen stärkeren Geruch von den Mistbeeten, als der gewöhnliche Spargel. Vielleicht findet man in dieser Bemerkung etwas Widersprechendes; dieß wird sich aber von selbst widerlegen, wenn man nur guten Mittelspargel und recht große Stangen davon zugleich bereiten läßt, und beim Genusse das hier Gesagte einer Prüfung unterwirft.

1353. Spargeln mit Butter=Sauce. Asperges en branche.

Unter dem Kopfe angefangen, werden alle grünen, Schuppenähnlichen Blättchen abgelöst, die Stengel rein geschabt, gewaschen, auf ein Tuch ausgehoben, in gleich große Büschel mit Bindfaden gebunden, und die Stiele gleichmäßig abgeschnitten. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie im gesalzenen, kochenden Wasser, bis sich die Köpfe weich anfühlen lassen, gekocht, dann gehäuft über eine zusammengelegte Serviette angerichtet, und eine Butter=Sauce extra mit servirt.

1354. Spargel auf Piemonteser Art. Asperges à la Piemontaise.

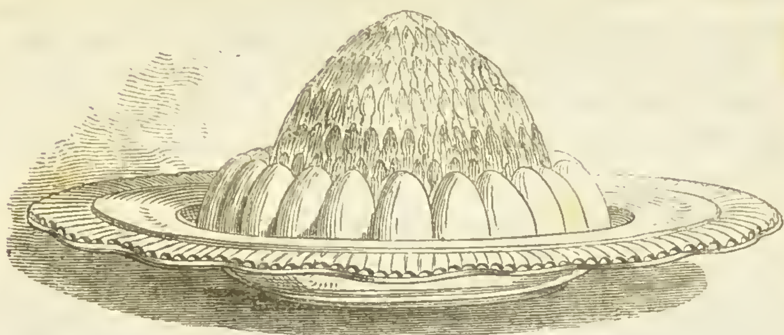
Die Spargeln werden den Vorhergehenden gleich gereinigt und gesotten, dann auseinander, die Köpfe nach innen, in eine runde Schüssel angerichtet, soweit sie eßbar sind mit frischgeriebenem Parmesankäse bestreut, und mit heißer gebräunter Butter übergossen.

1355. Spargelerbsen. Pointes d'asperges.

Man wählt hiezu die grünen, nicht dicken Spargel, diese werden entblättert, so weit sie zart sind, zu Erbsen geschnitten, recht grün blanschirt, abgeseiht und auf ein Tuch gelegt; dann werden sie mit einem Stück sehr frischer Butter sautirt, mit dem noch fehlenden Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, etwas Zucker und einige Löffel voll Supreme dazu gethan, gut über dem Windofen geschwungen, mit dem Safte einer halben Zitrone und etwas Glace im Geschmack gehoben und in eine Entremets=Schale gehäuft, angerichtet.

1356. Spargelspitzen mit Bechamel. Pointes d'asperges à la Colbert.

Sie werden ganz dem Vorhergehenden gleich zubereitet, statt der Sauce suprême wird hier Beschamel und kein Zitronensaft genommen, jedoch etwas



süßer in Zucker zubereitet. Sie werden erhaben angerichtet, und mit Oeufs mollets garnirt.

---

69. Abschnitt. 19. Abtheilung.

Von den Hopfensprossen. **Des Houblons.**

Sie sind für Viele im Frühling eine angenehme Speise, und werden theils als Gemüse, theils als Salat zubereitet. Wild wächst der Hopfen bekanntlich an Zäunen, der bessere aber wird in Hopfengärten gezogen. Beim Putzen muß man nicht geizig sein, und nichts weiter als den zarten obern Theil, der sich leicht abbrechen läßt, dazu nehmen, man läßt ihn sodann in vielem Wasser mit Salz weich kochen.

1357. Hopfen=Gemüse. Houblons.

Bei der Kochkunst werden nur die ersten Triebe, welche im Frühjahre, den Spargeln ähnlich, aus den Wurzeln hervorsproßen, benützt. Sie werden nach sorgfältigem Reinigen, wie schon bemerkt wurde, in gesalzenem kochendem Wasser weich blanschirt, dann abgeseiht, auf ein Tuch zum Trocknen gelegt, dann mit in Butter geschwitzten fines herbes, welche aus Petersilie und Zwiebeln bestehen, nebst einem Stückchen Zucker, etwas Salz und Muskatnuß gedünstet; dazu kommen noch einige Löffel voll weiße Sauce, etwas Glace, mit welcher sie geschwungen, und gehäuft angerichtet werden.

69. Abschnitt. 20. Abtheilung.

Von den Schwarzwurzeln. **Des Salsifis.**

Diese Wurzel hat alle Eigenschaften einer guten Kost, für Personen, welche krank sind oder waren. Es gibt deren zwei Arten, die auf Wiesen

wild wachsende, und die kultivirte in Gärten gezogene, aus Spanien zu uns gekommene Schwarzwurzel. Sie erscheint als eine daumendicke, lange, schwarze Wurzel, welche im Herbste kommt, und sich gut überwintern läßt. Beim Einkaufe muß man besonders darauf sehen, daß sie von innen recht weiß, und wenn man sie zerbricht, ein weißer milchähnlicher Saft daraus hervorquillt.

1358. Schwarzwurzeln als Gemüse. Salsifis.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser in einer Schüssel an, gießt etwas wenig Essig und das noch nöthige Wasser dazu. Die Schwarzwurzeln werden rein abgeschabt, in Zolllange Stückchen geschnitten, und in dieses angerührte Wasser, damit sie recht weiß bleiben, gelegt. Sodann läßt man ein Stück frische Butter heiß werden, hebt die Schwarzwurzeln auf ein reines Tuch aus, sucht die allenfalls noch daranhängenden schwarzen Theile aus, und gibt die Wurzeln zu der Butter; diese werden dann gesalzen, etwas Zucker und die nöthige weiße Fleischbrühe dazu gethan und so weich gekocht. Wenn dieß erreicht ist, werden die Wurzeln abgeseiht, in eine andere Casserolle gethan, und zugedeckt warm gestellt. In die zurückgebliebene Essenz wird die nöthige weiße Sauce gethan, über dem Feuer eingerührt, mit etwas Zitronensaft und dem noch fehlenden Salz im Geschmack gehoben, durch ein Sieb über die Wurzeln geseiht, mit diesen noch einmal aufgekocht und angerichtet.

1359. Gebackene Schwarzwurzeln. Salsifis frits.

Die rein geputzten und gewaschenen Schwarzwurzeln werden in halbfingerlange Stücke geschnitten, in der Fleischbrühe mit Salz, etwas Zucker, Butter und etwas Zitronensaft weich gekocht, dann abgeseiht, auf ein Tuch abgetrocknet, in geschlagene ganze Eier getaucht, in Mehl, mit geriebenem Brod untermischt, gelegt und garnirt. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken und über eine Serviette auf eine runde Schüssel angerichtet. Statt mit Brod garnirt, werden auch die Schwarzwurzeln in Backteig getaucht und lichtbraun gebacken.

---

69. Abschnitt. 21. Abtheilung.

Von den Artischocken. Des Artichauts.

In der Küche wird besonders die glatte Kugel-Artischocke gern genommen; sie hat die größten Blumenköpfe, dicke bläulich braune Schuppen, und einen sehr fleischigen Boden. Dieß sehr beliebte distelartige Küchen-Gewächs, wird von Vielen hochgeachtet, und wird nicht nur allein als Gemüse aufgetischt, sondern es werden auch selbstständige kleine Gerichte daraus bereitet, welche von Kennern gut aufgenommen werden.

1360. Artischocken auf holländische Art. Artichauts à la Hollandaise.



Zarte schöne Artischocken werden am Boden rein zugeschnitten, mit Zitronensaft eingerieben, die Blätter halb abgestutzt, dann in frisches Wasser mit Zitronensaft gesäuert, gelegt. Sodann läßt man in einer Casserolle hinreichend Wasser zum Sieden kommen, gibt Salz und Zitronensaft dazu, legt die Artischocken ein, deckt sie gut zu, und läßt sie auf dem Windofen stark sieden. Ihr schnelles Weichwerden hängt von ihrer Zartheit und Größe ab. Wenn sie nun weich sind, werden sie auf ein Sieb ausgehoben, die inneren Blätter sammt ihrem Barte mit einem kleinen Löffel ausgehoben, so zwar, daß die äußeren Blätter ganz bleiben und die Artischocke nicht beschädigt wird. Sie werden dann wieder warm gestellt, beim Anrichten in eine Casserolle von Silber oder Porzellain, die Blätter nach unten gestellt, eingerichtet, etwas Fond darunter gegossen, und in Begleitung einer holländischen Sauce zu Tisch gegeben.

1361. Artischocke mit feinen Kräutern. Artichauts à la Barigoule.

Die Größe der Artischocken bestimmt ihr Quantum; sie werden am Boden sehr rein abgedreht, die äußeren Blätter abgelöst, die mittleren etwas abgestutzt, und aus diesen der Bart sammt den Blättern ausgehoben, und in Wasser mit Salz und Zitronensaft leicht blanschirt, aber nur halb weich gekocht, dann in's kalte Wasser gelegt, abgekühlt und auf eine Serviette umgestürzt, damit das Wasser abfließt. Unterdessen werden Champignons und Petersilie fein geschnitten, mit feinen Kräutern und einigen Eßlöffeln voll geriebenen Brod untermengt, und damit die Artischocken gefüllt; darüber werden nun die Blätter zusammengebunden, die Artischocken in eine flache, am Boden mit Speck und Schinkenscheibchen belegte Casserolle dicht aneinander eingerichtet, leicht gesalzen, mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einem Bouquet Petersilie belegt, etwas guter Fond und ein Glas Madeira=Wein darüber gegossen, mit Speckscheibchen, und über diese eine mit Butter bestrichene Papierscheibe gelegt, gut zugedeckt, und im Ofen

vollends weich gedünstet, wo man sie von Zeit zu Zeit mit ihrem Fond begießt. Beim Anrichten werden sie ausgehoben, der Faden abgelöst und die Artischocken schön angerichtet; der Fond wird passirt, entfettet, mit zwei Anrichtlöffeln voll Espagnole aufgekocht, und über die Artischocken angerichtet.

1362. Gefüllte Artischocken. Artichauts à la Bordelaise.

Die nöthige Anzahl schöner Artischocken werden den Vorhergehenden gleich hergerichtet. Unterdessen werden zwei Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln in Oel passirt, auf ein Sieb abgegossen, die Zwiebeln mit fein geschnittenem gekochten Schinken, geschnittener Petersilie und einigen Eßlöffeln voll dicker brauner Sauce gut verrührt, und damit die Artischocken gefüllt, welche überbunden, den Vorhergehenden gleich in eine flache Casserolle eingerichtet, gesalzen, mit einem Lorbeerblatt, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und Petersilie gewürzt, mit einem Glas vin de Sauterne, und ebensoviel gutem Fond begossen, mit Speck und einer Papierscheibe überlegt, gut zugedeckt, im Backofen langsam gedünstet und öfters mit ihrem Fond begossen werden. Beim Anrichten werden sie auf eine Schüssel dressirt, der Fond passirt, rein entfettet, mit etwas Espagnole untermengt, eingekocht, und mit diesem die Artischocken übergossen.

1363. Artischocken auf italienische Art. Artichauts à l'Italienne.

Die nöthige Zahl Artischocken werden am Stiele abgeschnitten, die äußeren Blätter abgelöst, die obern abgestutzt, der Boden sauber abgedreht, die Artischocke in zwei Theile getheilt, von den innern Blättern und dem Barte getrennt, in vielem kochenden Wasser mit Salz und Zitronensaft halbweich blanschirt, dann in eine Schüssel in's kalte Wasser gethan, abgekühlt und auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt. Sodann läßt man in einer plat à sauté ein Stück Butter und etwas Oel heiß werden, gibt zwei Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie dazu, röstet dieß einige Minuten, und richtet sodann die halben Artischocken eine an die andere ein. Sie werden gesalzen, mit etwas gutem Fond und Sardellenbutter begossen, dann zugedeckt und im mittelheißen Backofen, bei öfterm Begießen, vollends weich gedünstet. Sie werden gehäuft angerichtet, unter die fines herbes etwas Tomat=Sauce gethan, zusammen aufgekocht und über die Artischocken gegossen.

1364. Artischocken auf spanische Art.
Fonds d'artichauts à l'Espagnole.

Hiezu werden nur die Böden genommen, nemlich die von den Blättern und dem Bart gereinigten Artischocken=Böden (fonds d'artichauts) werden sauber zugeschnitten (abgedreht), mit Zitronensaft eingerieben, dann mit einem Stück Butter, Salz und Zitronensaft im Wasser weich gekocht und in's kalte Wasser gelegt. Sodann wird eine flache Casserolle am Boden mit Speckscheiben belegt, die Artischockenböden darüber gelegt, diese mit guter Fleischbrühe begossen, das nöthige Salz und Zitronensaft dazu gegeben, gut zuge=



deckt und vollends weich gedünstet. Beim Anrichten werden die Artischocken im Kranze über sich liegend, in eine Entremets=Schüssel dressirt, zwischen jede ein Häuptel braisirter Kopfsalat gelegt, und mit einer recht kräftigen klaren spanischen Sauce maskirt.

1365. Gefüllte Artischockenböden. Fonds d'artichauts farcis.

Die Artischockenböden werden, den Vorhergehenden gleich, weich gedünstet und auf ein Tuch gelegt; sodann wird die nöthige Geflügelsfarce mit 3 Eßlöffeln voll fines herbes genau verrührt, etwas Glace dazu gegeben, die Böden damit gefüllt, diese glatt und mit Butter bestrichen, mit geriebenem braunen Brod übersäet, in einer plât à sauté mit gutem Fond eingerichtet, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe gedeckt, worauf man sie sodann vollends weich dünstet, wodurch sie nebenbei eine schöne Farbe erhalten. Beim Anrichten werden sie gehäuft in eine Entrée = Schale aufdressirt, schön glacirt, etwas Demi=Glace darunter gegossen, und zur Tafel gegeben.

1366. Gebackene Artischocken. Artichauts frits.

Hiezu wählt man kleinere Artischocken; sie werden den Vorhergehenden gleich zubereitet oder ganz weich gedünstet. Unterdessen bereitet man von gebratenem Geflügel, Ochsenzunge, Champignons, mit guter brauner Sauce ein kräftiges dickes Salpicon, mit diesem wird ein Artischockenboden gefüllt, ein anderer darüber gelegt, und auf diese Weise fortgefahren. Sie werden sodann in abgeschlagene Eier getaucht, mit Brod übersäet, kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz gebacken, dann gehäuft über eine zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel angerichtet, und in ihre Mitte ein Bouquet recht grün gebackene Petersilie gelegt.

69. Abschnitt. 22. Abtheilung.

Von den Cardonen. Des Cardons.



Dieses eßbare Distelgewächs stammt aus Spanien, und wird bei den größten Tafeln sehr geachtet; es wird aber seit vielen Jahren auch bei uns in Gärten gepflanzt und gezogen. Die Rippen müssen dick, fest und vollkommen, und von gelblich weißer Farbe sein. Da dieses Gewächs seine Reife erst im Keller oder Gewächshause erhält, und seine rippenartigen Blätter diese weißlich gelbe Farbe erst erhalten, so muß man beim Einkaufe sehr darauf sehen, daß diese nicht wurmstichig, porös, oder gar hohl sind, weil sie dann unbrauchbar und folglich gar nichts taugen.

1367. Cardonen mit Ochsenmark. Cardons à la moëlle de boeuf.

Man wählt nur die von wachsähnlicher Farbe, und gelblich=weißen Rippen. Diese werden in fingerlange gleiche Stücke geschnitten, in vielem kochenden Wasser mit Salz, Essig und einigen Brodscheiben so lange gekocht, bis sich eine feine faserige Haut abstreifen läßt. Sie werden dann auf ein Tuch gelegt, mittelst grobem Salz und einem Tuche diese häutigen Fasern abgestreift, abgerieben und dann in's frische Wasser gelegt; wenn nun alle so beendet sind, werden sie auf beiden Enden rein zugeschnitten, und in einer Fett=Braise mit Zitronensaft und Salz weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten werden sie auf ein Sieb gelegt, damit das Fett abfließt, dann gehäuft in eine Entremets=Schüssel aufdressirt, mit einer sehr kräftigen Sauce Espagnole leicht übergossen und mit Markstückchen belegt zur Tafel gegeben. Ein halbes Pfund Ochsenmark wird in gleich große, ovale, runde Stückchen geschnitten, in's kalte Wasser gelegt, und so an der Seite des Feuers lan=

warm gewässert, damit sie schön weiß werden; dieselben werden nun in eine andere Casserolle gethan, mit einfacher Fleischbrühe übergossen, gesalzen und einige Minuten langsam gekocht. Diese Markstückchen werden nun über geröstete Brodkrüstchen gelegt, diese glacirt und damit die Cardons garnirt.

1368. Cardonen mit Parmesankäse. Cardons au Parmesan.

Die Cardonen werden in der Braise weich und recht weiß gesotten, dann in dreifingerbreite Stückchen geschnitten. Es wird eine Casserolle von Silber oder Porzellain mit Butter angestrichen, am Boden mit Cardon-Stücken belegt, darüber eine Bechamel-Sauce gestrichen und messerrückendick mit frischgeriebenem Parmesankäse bestreut; darüber kommen wieder Cardon-Stückchen, Bechamel und Käse. Darüber wird Brod gestreut, über dieses zerlassene frische Butter gegossen und im Backofen langsam gratinirt.

---

69. Abschnitt. 23. Abtheilung.

Von den grünen Erbsen. Des Pois verts.

Ein Gemüse von frischen grünen Erbsen gehört zu dem feinsten, was die Küche liefern kann, und keines von den übrigen kömmt diesem an guten Geschmack und Zartheit gleich, nur müssen hiezu die feinsten Exemplare gewählt und genommen werden. Ferner muß man sehr darauf achten, daß dieselben frisch gepflückt und ebenso aus den Schoten genommen werden, indem jede Stunde, nach dem Auslesen, durch Eindringen der Luft ihnen schadet, und ebenso denselben den feinen Wohlgeschmack nimmt.

1369. Grüne Erbsen auf englische Art. Petits pois à l'Anglaise.

Zwei Maß grüne Erbsen werden durchsucht, eine Viertelstunde vor dem Anrichten in gesalzenem kochenden Wasser schnell blanschirt, abgeseiht, abgetropft, in eine Entremets-Schale gehäuft, angerichtet, und darüber ein Stück sehr gute frische Butter gegeben.

1370. Grüne Erbsen auf französische Art. Petits pois à la Française.

Zwei Maß feine grüne Erbsen werden in eine breite Casserolle gethan, mit einem halben Pfund frischer Butter, einem Bouquet Petersilie und einer Zwiebel belegt, nebst dem nöthigen Salz und Zucker ein Glas frisches Wasser dazu gethan und auf schnellem Feuer gedünstet. Wenn sie weich und kurz eingedünstet sind, wird die Zwiebel und die Petersilie

weggethan, einige Löffel voll dicke weiße Sauce dazu gegeben, geschwungen, gehäuft, in eine Entremets=Schale angerichtet und mit gebackenen Croutons bekränzt.

---

69. Abschnitt. 24. Abtheilung.

Von den Macedoines, den Chartreusen und Borduren.

Des Macédoines de légumes, des petites Chartreuses et des Bordures de légumes.

Eine Macédoine de légumes gehört zu den besten Entremets der Gemüse. Die Zeit des Frühlings ist dafür die geeignetste. Sie werden in Krustaden, in Borduren, oder in Entremets=Schalen dressirt.

Eine Macedoine im Frühling besteht aus grünen Bohnen, Pflückerbsen, Blumenkohl, Carotten und Spargelspitzen.

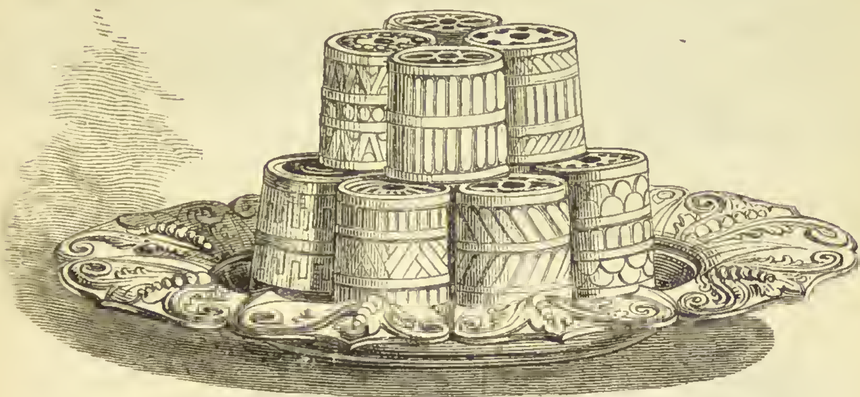
Eine Macedoine im Sommer ist zusammengesetzt aus gelben und weißen Rüben, kleinen Zwiebeln, abgeschälten Saubohnen, Blumenkohl, Artischockenböden und Kohlraben.

Eine Macedoine im Winter aus gelben und weißen Rüben, Rosenkohl, Champignons, Schwarzwurzeln, Sellerie und Cardons.

Zu allen Macedoines müssen die grünen Bohnen spitzweckartig geschnitten, die gelben und weißen Rüben, Kohlrabi, Selleriewurzeln rund oder oval ausgebohrt, die Zwiebeln, der Rosenkohl und die Champignons klein, rund und fest gewählt, der Blumenkohl in kleine Röschen getheilt, der Cardon und die Artischockenböden in würfelichter Form geschnitten sein, und die grünen Bohnen, Rosenkohl, Blumenkohl, Pflückerbsen und Spargelspitzen im gesalzenen Wasser blanschirt werden. Sie werden sodann abblanschirt, die gelben und weißen Rüben, Kohlraben, Sellerie und die kleinen Zwiebeln mit Consommé, Butter und Zucker, die Cardons, Schwarzwurzeln, Champignons und die Artischockenböden allein weiß gedünstet. Ferner muß bemerkt werden, daß der Name Macedoine ein Gemüse heißt, welches aus mehreren Sorten besteht; Chartreuse eine gestürzte Speise von aufgesetzten Gemüsen ist, eine Bordure de légumes ebenfalls aufgesetzt und gestürzt ist, und dazu dient, andere Sorten Gemüse und Fleischstückchen in ihren leeren Raum aufzunehmen.

Die kleinen Chartreusen sind von gutem Effekt, und eignen sich besonders, damit große Fleischstücke zu garniren; sie sind größtentheils mit Geflügel, Wildpret und andern kleinen Salpikons zusammengesetzt. Die jungen Gemüse, womit sie aufgesetzt werden, sind immer mit dem Colonne=Ausstecher oder mit Aepfelbohrern ausgestochen, und werden, wie vorhergehend bemerkt wurde, zuvor weich gedünstet oder blanschirt.

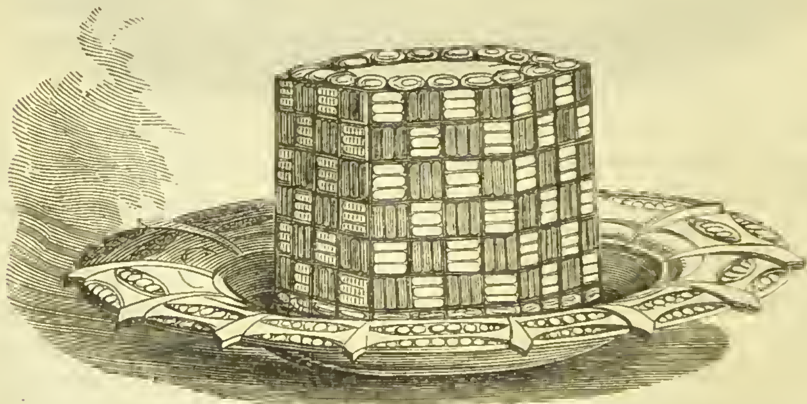
1371. Kleine Chartreusen à la royale.
Petites Chartreuses à la royale.



Zwölf große, recht rothe gelbe Rüben, ebensoviel weiße Rüben werden gereinigt, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, und diese, jede Sorte für sich, in stark bleistiftdicke Stückchen ausgestochen, welche mit etwas Salz einige Minuten blanschirt und dann weich gedünstet werden. Ferner wird eine Theetasse voll in Spitzweckchenform geschnittene grüne Bohnen, ebensoviel Pflückerbsen recht grün blanschirt, und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Zwölf bis fünfzehn kleine Croustade-Förmchen werden gut mit geklärter frischer Butter ausgestrichen, am Boden ein rund geschnittenes Scheibchen eingepaßt, dieses mit Butter überstrichen, und einige Minuten aufs Eis gestellt. Sodann wird der Boden dieser Förmchen ausgelegt; es werden nemlich von recht schwarzer Trüffel in der Größe eines drei Kreuzerstückes runde Scheibchen ausgestochen, welche an eine Spicknadel gesteckt, in die Mitte gelegt werden; außen herum werden Pflückerbsen und grüne Bohnen geschmackvoll eingelegt. Wenn nun die Böden der Förmchen alle so beendet sind, werden die Gemüse mit Ei bestrichen und Messerrückendick mit Geflügelsfaree gedeckt. Sodann werden weiße und gelbe Rübchen abwechselnd an der Seite der Förmchen und bis zur Hälfte derselben schräg aufgestellt, welche ebenfalls wieder mit Eiern bestrichen und mit Faree überstrichen werden; über diese kommen nun wieder Rübchen, und zwar in der Art, daß über jedes weiße ein gelbes, und über jedes gelbe ein weißes Rübchen zu stehen kömmt, diese aber nach der andern Seite laufend, gestellt werden. Wenn nun auch diese wieder genau mit Ei überstrichen und mit Faree recht glatt und in gleicher Dicke ausgestrichen sind, werden sie bis stark messerrückendick vom Rande mit einem Salpicon à la royale (siehe Abschnitt 7) kalt gefüllt, der Rand der Faree wird mit Ei bestrichen, mit Faree gedeckt und darüber ein rundes, mit Butter bestrichenes Papierscheibchen gelegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie au bain marie langsam gekocht, ausgehoben, das Papier abgezogen, in eine Entréeschüssel gestürzt, oben leicht glaeirt, und darunter etwas Demi-

Glace gegossen. Auf dieselbe Art und Weise werden alle kleinen und großen Chartreusen angefertigt, und es wird dem Geschmack eines jeden freigegeben, wie er seine Gemüse einlegt; ebenso bemerke ich, um alle Wiederholungen zu vermeiden, daß die Bereitung aller Chartreusen stets dieselbe ist, und nur der Inhalt derselben die Veränderung des Namens oder Benennung bedingt, und ich weise deßhalb auf den Abschnitt 7 der verschiedenen Salpicons zurück.

1372. Große Chartreuse mit Feldhühnern.
Chartreuse de légumes aux perdreaux.



Eine Stürzform wird mit klarer frischer Butter ausgestrichen und ganz mit Papier ausgelegt. Der Boden derselben wird mit gleich großen, recht grünen jets-choux-Röschen im Kranze belegt, an diesen schließt sich ein zweiter von in gleicher Größe ausgestochenen, recht weiß und weich gedünsteter weißer Rüben, zu diesen kömmt ein dritter ebenfalls von jets-choux-Röschen, dann ein vierter von hochrothen Gelberüben in Form den weißen Rüben gleich; die Mitte schließt dann ein Blumenkohlröschen. Die Seiten der Stürzform werden ebenfalls mit weißen und gelben Rüben, säulenartig oder in Carreau-Form geschmackvoll ausgarnirt, und recht glatt und kleinfingerdick mit Kalbfleisch-Farce ausgestrichen. Unterdessen hat man vier Feldhühner mit vier Stück Wirschingkraut weich und kurz gedünstet, mit welchen der innere Raum, die Feldhühner schön verschnitten, bis fingerdick vom Rande in zwei Lagen gefüllt wird; darüber kömmt eine Decke von Farce, welche genau an den Rand gemacht und ebenso recht glatt gestrichen wird. Darüber wird nun eine mit Butter bestrichene Papierscheibe gelegt, und die Chartreuse eine Stunde vor dem Anrichten in Wasser gekocht. Beim Anrichten wird sie ausgehoben, abgetrocknet, in eine Entrée-Schüssel gestürzt, die Form nach einer Minute abgehoben, das Papier abgenommen, die obere Seite der Chartreuse schön glacirt, und unten herum mit recht grünen jets-choux-Röschen eine Bordure gelegt. Eine braune Sauce mit Wurzel-Essenz zubereitet, wird extra beigegeben.

Auf diese Art zubereitet erscheinen diese Chartreusen als:

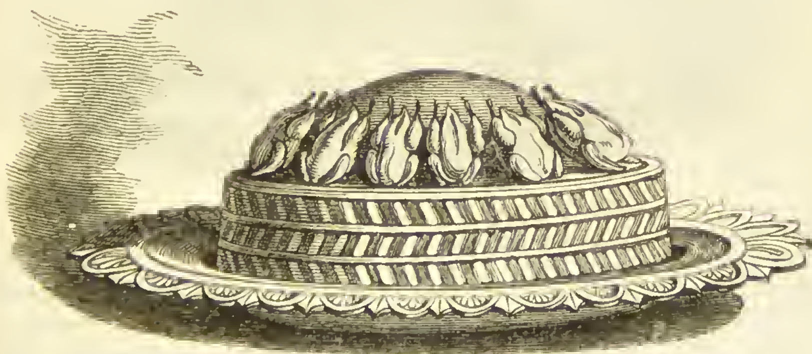
1373. Große Chartreuse mit Kalbs- oder Hammel-Filet.
Chartreuse de légumes au filets de veau ou de mouton.

1374. Große Chartreuse von jungen Enten.
Chartreuse de légumes aux cannetons.

1375. Große Chartreuse von Kalbsbrieschen.
Chartreuse de légumes aux ris de veau.

Der Kohl muß jedes Mal recht weich, kurz und mit gutem Fond gedünstet und in zwei Lagen mit den bezeichneten, recht weich gedünsteten Tendrons (Bruststückchen) oder den gedämpften ris de veau eingerichtet werden.

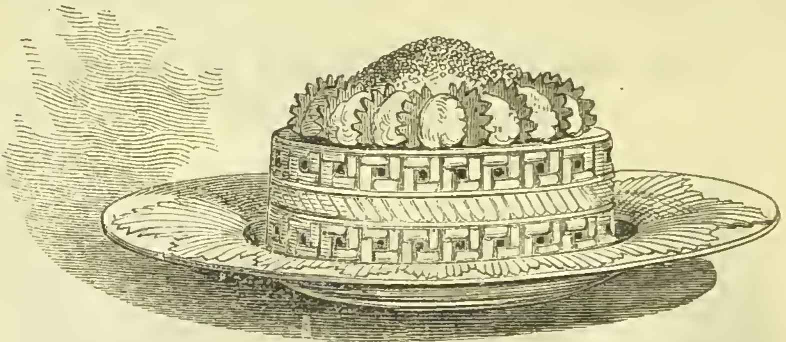
1376. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Wachteln.
Bordure de légumes aux cailles.



Man wählt hiezu eine glatte, fingerhohe Bordure-Form, diese wird mit Butter ausgestrichen, mit Papier ausgelegt und wieder mit Butter überstrichen. Ferner hat man von gelben und weißen Rüben mit dem Colonne-Ausstecher halbfingerlange, und wie ein Groschenstück dicke runde Stückchen ausgestochen, worauf dann jede Sorte für sich in gleich dicke Scheibchen getheilt, blanschirt, und weich gedünstet wird. Mit diesen weißen und gelben Rübenblättchen wird nun die Form ausgelegt; von den gelben Rübchen wird hart am Rande des Bodens ein Kranz in der Art eingelegt, daß diese über sich selbst zu liegen kommen, an diese reiht sich wieder ein weißer und am innern Rand wieder ein gelber Kranz. Ebenso verhält es sich mit der äußeren Seite, welche ebenso aufgesetzt wird, nemlich jedesmal ein weißer und ein gelber Kranz, innen werden die Rübchen mit Eiklar bestrichen, und messerrückendick mit Farce belegt, welches mit Vorsicht geschehen muß, daß sich die Rübchen nicht verrücken. Der leere Raum wird alsdann mit gekochtem dicken Spinat, unter welchen man fünf rohe Gelbeier gerührt hat, gefüllt, und nachdem man die Bordüre mit einem mit Butter bestrichenen Papierkranz gedeckt hat, wird sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Dunst gesotten. Ebenso hat man eine Macedoine von grünen

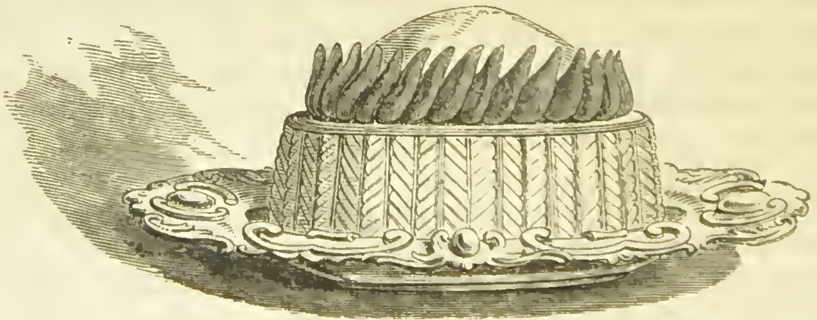
Bohnen, Spargelspitzen, Erbsen mit einer Bechamel-Sauce bereitet und au bain-marie warm gestellt, wie auch acht Stück Kopfsalat ganz gedünstet. Beim Anrichten wird nun die Bordure in eine Entrée-Schale gestürzt, nach einer Minute ausgehoben, die Macedoine in den leeren Raum gefüllt, darüber acht Stück schön gebratene Wachteln und zwischen jedes ein Salathäuptchen dressirt, und nachdem dieses nochmals schön glacirt ist, mit Begleitung einer braunen Sauce espagnole zur Tafel gegeben.

1377. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Erbsen und Kalbsmilchner. Bordure de legumes aux ris de veau et petits pois.



Die Bordure wird der Vorhergehenden ganz gleich ausgelegt, gekocht und gestürzt. In ihre Mitte kommen beim Anrichten grüne Erbsen à l'anglaise, außen herum wird ein Kranz von glacirten Kalbsbrieschen, und zwischen jedes ein Hahnenkamm, aus Ochsenzunge geschnitten, garnirt.

1378. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Chicoree und Escalopes. Bordure de legumes aux filets de volaille à la chicorée.



Diese Bordure wird wie die vorige bereitet. Beim Anrichten wird sie in eine Entrée-Schüssel gestürzt, in der Mitte ganz dick gekochte Chicoree gegeben, außen herum werden sautirte Hühnerbrüstchen, und ebenso geschnittene Zungen-Stückchen abwechselnd im Kranze gelegt, und nachdem alles schön glacirt ist, wird eine Sauce suprême extra nachservirt.

1379. Gestürzte Gemüse=Bordure mit Tauben=Brüstchen. Bordure de legumes aux filets de pigeons à la Chantilly.

Diese Bordure wird ebenso bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die innere Seite auch mit Farce belegt werden muß, und dadurch in der Bordure selbst ein leerer Raum entsteht, welcher statt des Spinates mit einem dick bereiteten Salpicon von Gänselebern und Champignons gefüllt wird; darüber kömmt ein mit Butter bestrichener Papierkranz. Sie wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten au bain-marie gekocht, in eine Entrée=Schüssel gestürzt, der leere Raum mit gedünstetem Wirschingkraut oder jet-choux angefüllt, und darüber ein Kranz von santirten Taubenbrüstchen, und in gleicher Form und Größe geschnittenen Schinken=Schnitten gelegt, Alles nochmals schön glacirt, und mit einer Sauce espagnole zur Tafel gegeben.

---

69. Abschnitt. 25. Abtheilung.

Von den Kartoffeln. Des Pommes de terre.

Von allen Gemüsearten sind die Kartoffeln, nächst dem Getreide, wohl das wohlthätigste Geschenk, welches der Schöpfer dem Menschen gegeben hat. Sie sind im 16. Jahrhundert aus Amerika nach England gebracht worden und haben sich über ganz Europa verbreitet. Durch ihre so ausgedehnte Kultur sind eine Menge Abarten entstanden, welche in den Gegenden, wo sie gebaut werden, verschiedene Namen erhalten haben. Sie erscheinen auf den Tafeln der Kaiser und Könige wie auch in der Hütte des Bettlers und die Kochkunst hat dafür gesorgt, daß sie zu einer reichen Auswahl von Speisen dem Menschen dienen.

Eine Abweichung hievon machen die Topinamburs; sie sind gewöhnlich von der Größe einer welschen Nuß, bisweilen auch nochmal so groß, ihr Geschmack ist weichlich und wässerig und sie sind deßhalb nicht besonders geachtet. Sie sollen im vorigen Jahrhundert aus Brasilien zu uns gebracht worden, jedoch durch die Kartoffel nach und nach verdrängt worden sein. In Frankreich sind sie jedoch noch ein beliebtes Wintergemüse. In ihrer Bereitung kommen sie mehrentheils den Kartoffeln gleich.

1380. Kartoffeln auf englische Art. Pommes de terre à l'Anglaise.

Kleine runde Kartoffeln werden roh abgeschält, wo möglich im Dampfkessel gar gemacht, dann mit heißer Butter geschwungen, mit Salz bestäubt und angerichtet. Sie dienen besonders zur Garnirung der gebratenen Fleischstücke, Fische 2c.

1381. Kartoffeln auf englische Art. Pommes de terre à l'Anglaise. Potatoes-soup.

Die Kartoffeln werden roh geschält, mit Fleischbrühe, Salz und einer Messerspitze voll Pfeffer dick gekocht, dann gut zu einem Brei verrührt. Eine

runde Stürzform wird stark mit Butter ausgestrichen, mit geriebenem Brode ausgesäet, die Kartoffeln eingefüllt, Brod darüber gestreut, dies mit Butter begossen, im Ofen gebacken, dann in eine Schüssel gestürzt. Wird den gebratenen Fleischstücken beigegeben.

1382. Kartoffeln auf Küchenmeister-Art.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Die Kartoffeln werden roh geschält, dann in messerrückendicke Scheibchen geschnitten und mit Salz, etwas Pfeffer und Fleischbrühe gekocht. Beim Anrichten wird ein Stück beurre maître d'hôtel und etwas Kalbsjüs dazu gethan, über dem Feuer geschwungen und angerichtet.

1383. Kartoffel-Püree à la Jakson.
Pommes de terre à la Jakson.

Die Kartoffeln werden in der Asche gebraten, abgeschält, durch ein Sieb passirt, mit einem Stück Butter gut verarbeitet, mit Fleischbrühe und Rindfleischjüs zu einem dicken Püree angerührt, dann gesalzen, mit etwas Pfeffer gewürzt, mit einem Stück frischer Butter gut verrührt, erhaben angerichtet und würfelicht geschnittene Sarbellen darüber gestreut.

1384. Kartoffel-Püree mit süßem Rahm.
Purée de pommes de terre à la crême.

Die Kartoffeln werden im Dunste gesotten, abgeschält, sogleich eine um die andere durch ein feines Haarsieb passirt, mit Butter über dem Feuer gut verrührt, mit heißem, süßen Rahm zu einem dicken Püree angerührt, gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt und nachdem man kurz zuvor noch ein Stück sehr frische Butter untergerührt hat, wird es erhaben angerichtet und zu Tisch gegeben.

1385. Kartoffeln nach Berchtesgadener Art.
Pommes de terre à la Berchtesgaden.

Die Kartoffeln, wo möglich lange, werden roh abgeschält, gewaschen, in Scheiben geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit süßem Rahm übergossen, gesalzen und so langsam, daß sie nicht zerfallen, gekocht. Unterdessen hat man ein Viertelpfund Butter mit einer ganzen Zwiebel und zwei Eßlöffel voll Mehl etwas geröstet, dann wird der Rahm abgeseiht, das geröstete Mehl damit angerührt, der noch nöthige Rahm dazu gegossen, dies über dem Feuer zu einer etwas dicklichfließenden Sauce angekocht, gehörig gesalzen, über die Kartoffeln passirt, noch ein Stück sehr frische Butter dazu gethan, zusammen über dem Feuer geschwungen und heiß angerichtet. Diese Kartoffeln erfordern zu ihrer gelungenen Zubereitung vorzüglich frische Butter und sehr guten Rahm, welcher in so vorzüglicher Güte von den Hochalpen Berchtesgadens gebracht wird, daher man ihnen auch diese Benennung gegeben hat.

1386. Kartoffelknödel auf bürgerliche Art.
Quenelles de pommes de terre à la bourgeoise.

Zwölf große Kartoffeln werden in der Asche gebraten, heiß abgeschält, durchpassirt, mit einem Stück Butter und sechs ganzen Eiern gut verrührt, gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt, zwei in kleine Würfel geschnittene und in Butter gelb geröstete Mundbrode dazu gethan, zusammen genau untermengt und hievon Knödel in beliebiger Größe geformt; sie werden kurz vor dem Gebrauche in gesalzenem Wasser langsam gesotten und zur Suppe in kräftiger Fleischbrühe oder auch zum boeuf à la mode, zu Wildpret-Ragout u. dergl. gegeben.

1387. Kartoffeln mit Häringen. Pommes de terre aux filets de harengs.

Ein Mäßchen lange Kartoffeln wird abgekocht, geschält und zugedeckt warm gestellt. Ebenso werden drei Häringe gewaschen, jeder der Länge nach in zwei Theile getheilt, rein aus Haut und Gräten gelöst, in fingerbreite Stücke geschnitten und in Milch gelegt. Ferner werden drei schöne, weiße Zwiebeln abgeschält, feinblätterig geschnitten, in Butter weiß gedünstet, mit zwei Eßlöffeln voll Mehl verrührt, mit diesem noch einige Minuten geröstet, dann mit süßem Rahm, gutem Kalbfleischfond nebst Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß zu einer dicken Sauce über dem Feuer gekocht, welche sodann sammt den Zwiebeln durch ein Haarsieb gestrichen und warm gestellt wird. Sodann wird eine silberne oder porzellanene Schale mit Butter ausgestrichen und am Boden mit Kartoffelscheibchen belegt, diese leicht gesalzen, dann wird etwas von der Sauce darüber gestrichen und darüber Häringsstückchen gelegt, dann wieder Kartoffeln, Sauce und Häringe; zuletzt kömmt eine Lage Kartoffeln, welche gesalzen, mit der Sauce gedeckt, mit fein gestoßener Mundbrodrinde besät, mit Butter beträufelt, eine Viertelstunde gebacken werden, und dann zu Tisch gegeben.

1388. Kartoffeln nach Karlsruher Art.
Pommes de terre à la Karlsruhe.

Die Kartoffeln werden, ganz den vorhergehenden gleich, zubereitet, nur daß statt der Häringe hier in Scheiben geschnittene schweinerne Bratwürste und geräucherte Zungenstückchen gelegt werden.

1389. Kartoffeln mit Sardellen im Ofen.
Pommes de terre aux anchois au four.

Ein Mäßchen lange Kartoffeln wird abgesotten, geschält, in Scheiben geschnitten und zugedeckt warm gestellt. Ein halbes Pfund Häringe wird gewaschen, halbirt, von den feinen Gräten befreit und jede Hälfte in zwei Theile getheilt. Dann werden sechs Eier hart gesotten, abgeschält und jedes in vier Theile geschnitten. Eine tiefe Schale wird stark mit Butter ausgestrichen, mit Kartoffeln am Boden belegt, diese gesalzen, darüber saurer Rahm gestrichen, über diesen Eier und Sardellen gelegt, dann wieder Kartoffeln,

saurer Rahm, Sarbellen und Eier. Zuletzt Kartoffeln, welche gesalzen, mit saurem Rahm überstrichen und darüber braunes Brod gesäet wird. Sie werden noch eine Viertelstunde im Ofen gebraten und sogleich zu Tisch gegeben.

1390. Kartoffel-Beignets. Beignets de pommes de terre.

Ein Suppenteller voll durchgetriebene Kartoffeln wird mit einem Viertelpfund frischer Butter, welche schaumig gerührt und mit dem Gelben von sechs Eiern untermengt wurde, nebst Salz und Muskatnuß gut verrührt, daß man eine teigartige Masse hat, welche über dem Backtisch mit Mehl fingerdick ausgerollt und davon runde Stücke in der Größe eines Weinglases ausgestochen werden. Sie werden in eine plat à sauté mit geklärter, frischer Butter eingerichtet, auf beiden Seiten lichtbraun geröstet, dann angerichtet und den gebratenen Fleischstücken beigegeben.

1391. Gebratene Kartoffeln. Pommes de terre frits.

Die Kartoffeln werden entweder ausgestochen oder mit dem Messer recht egal und in jeder beliebigen Form geschnitten, dann gewaschen, auf einem Tuche abgetrocknet und in geklärter, heißer, frischer Butter in einer plat à sauté geröstet und zwar so, daß sie eine schöne lichtbraune Farbe haben, sowie weich und croquant sind; sie werden in der Regel zu gebratenen Fleischstücken als Garnitur verwendet.

1392. Aus dem Schmalz gebackene Kartoffeln. Pommes de terre frits à la Française.

Die Kartoffeln werden nach dem Abschälen in kleine Schnitzchen getheilt, gewaschen, abgetrocknet, kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz gebacken, dann auf ein Tuch ausgehoben, gesalzen und als Garnitur zu Beefsteaks gegeben.

1393. Kartoffeln auf italienische Art. Pommes de terre à l'Italienne.

Die Kartoffeln werden zu Scheibchen geschnitten, statt in der Butter in heißem Oel gebacken, dann mit einer fines herbes, welche aus Petersilie und Schalotten, in Oel gedünstet, besteht, untermengt, mit kurzgekochter Jüs begossen, gesalzen, mit Pfeffer gewürzt, über dem Feuer geschwungen und heiß angerichtet.

1394. Kartoffeln auf deutsche Art. Pommes de terre à l'Allemande.

Die roh abgeschälten, in kleine Schnitzchen getheilten Kartoffeln werden in Fleischbrühe mit Salz abgekocht, dann angerichtet und mit in frischer Butter lichtbraun geröstetem, feinen Brod bestreut. Statt des Brodes können auch geröstete Zwiebeln genommen werden.

1395. Kartoffeln mit Häringen im Ofen. Gateau de pommes de terre au four.

Man bereitet von zwölf Stück gebratenen Kartoffeln ein dickes Püree, welches gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt, mit dem Gelben von acht Eiern

und zwei in kleine Würfel geschnittenen Häringen untermengt und dieses in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brod ausgesäte Stürzform gefüllt wird. Oben wird zerlassene Butter darüber gethan und dies im Ofen gebacken. Beim Anrichten wird es in eine Schüssel gestürzt, die Form nach einigen Minuten abgehoben und nachdem man etwas Jüs darunter gegossen hat, zu Tisch gegeben.

1396. Kartoffeln mit Senf-Sauce auf Frankfurter Art. Pommes de terre à la Francfort.

Ein Mäßchen lange gute Kartoffeln wird gesotten, abgeschält und zugedeckt warm gestellt. Unterdessen wird ein Viertelpfund roher Schinken und einige Zwiebeln in Würfel geschnitten, mit einem Viertelpfund frischer Butter gelb gedünstet und mit zwei Eßlöffeln voll Mehl noch etwas geröstet. Sodann gießt man die nöthige Bouillon und etwas kräftige Jüs dazu, würzt diese mit einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, etwas Zitronenschale und Thymian, gießt ein halbes Weingläschen voll guten Burgunder-Essig hinzu und kocht hievon eine kräftige Sauce. Die Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten, die Sauce darüber passirt, das nöthige Salz dazu gethan und zusammen noch einige Minuten mit fünf Eßlöffeln voll französischem Senf gekocht. Beim Anrichten werden sie mit auf dem Roste gebratenen Schweins-Coteletten bekränzt.

1397. Kartoffeln im Ofen auf italienische Art. Pommes de terre au four à l'Italienne.

Zwei Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln werden mit einem Viertelpfund frischer Butter und mit drei Eßlöffeln voll Mehl gelb geröstet, dann gießt man eine halbe Maß süßen Rahm nach und nach dazu und kocht hievon eine dickliche Rahm-Sauce. Unter diese wird ein halbes Pfund gekochter, magerer und feingeschnittener Schinken, ein Viertelpfund geriebener Parmesankäse, ein Viertelpfund fein geschnittene Sardellenfilets und acht gehackte Eierdotter gemengt. Eine passende Schale wird stark mit Butter ausgestrichen, mit Kartoffelscheibchen belegt, diese gesalzen, mit der Sauce überstrichen und mit Salamiwurstscheibchen belegt; über diese kommen wieder Kartoffeln, Sauce und Wurstblättchen; die obere Lage müssen Kartoffeln sein, welche genau mit der Sauce überstrichen sein müssen, darüber wird Brod gestreut und über dieses kleine Stückchen Butter gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie im mittelheißen Ofen langsam gebacken.

Die Bereitung der Kartoffel-Mehlspeisen folgt an der betreffenden Stelle.

---

70. Abschnitt.

Von den Salaten. Des Salades.

Unter Salat versteht man alle Pflanzen, welche roh oder vorher abgekocht, mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht, kalt genossen werden. Sie erscheinen als einfach zubereitete oder auch unter verschiedenen Formen als aufgesetzte oder gestürzte Salate.

1398. Blumenkohl-Salat. Salade de choux-fleurs.

Von vier Rosen schönem Blumenkohl werden die äußern grünen Blätter abgelöst, der Stiel zur Hälfte abgeschnitten, alle grünen Blättchen zwischen den Blümchen herausgenommen und in gesalzenem, kochenden Wasser mit einem Stück frischer Butter so weich gekocht, daß die Blumen schön ganz bleiben. Wenn sie kalt geworden sind, legt man sie zum Abtropfen auf ein reines Tuch, richtet sie dann in Form einer Blume in eine Salatschale und gießt nachstehende Sauce darüber. Von sechs hartgesottenen Eiern wird das Gelbe durch ein feines Haarsieb passirt, mit feinem Provencer-Oel abgerührt, mit gutem weißen Essig angenehm gesäuert, gesalzen, zwei Eßlöffel voll blanschirte grüne Petersilie, ein Eßlöffel voll Pimpernelle und Estragon dazu gethan, damit der Blumenkohl übergossen und dem Braten beigegeben, servirt.

1399. Bohnen-Salat. Salade de haricots verts.

Einige Teller voll grüne zarte Bohnen werden unten und oben abgeschnitten, der Faden abgezogen, jede der Länge nach in zwei Theile getheilt, recht grün blanschirt, mit frischem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein reines Tuch gelegt. Sie werden dann mit feinstem Oel, gutem Essig, Salz und etwas Pfeffer angemacht, mit etwas feingeschnittener Petersilie, Schalotten und Estragonblättchen, alles recht fein geschnitten und blanschirt, untermengt, gehäuft in einer Salatschale angerichtet und außen herum mit kleinen, abgekochten Blumenkohl-Röschen garnirt.

1400. Spargel-Salat. Salade d'asperges.

Mehrere Hundert recht grüner Suppenspargel werden von den feinen Blättchen befreit, dann, so weit sie weich und grün sind, in halbzolllange Stückchen geschnitten, in gesalzenem kochenden Wasser recht grün und weich blanschirt, abgeseiht, mit kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt. Sie werden mit dem feinsten Oel, gutem Essig, etwas Pfeffer und Salz, nach dem Geschmack des Tischherrn, angemacht, mit fein geschnittener Petersilie, wenig Schalotten, Estragon und Pimpernelle, alles zusammen fein geschnitten und blanschirt, untermengt und gehäuft in einer Saladière angerichtet. Kleine Blumenkohlröschen können, mit Essig und Oel angemacht, nach Belieben unten herumgarnirt werden.

1401. Schwarzwurzel-Salat. Salade de salsifis.

Nicht zu dicke, gute Schwarzwurzeln werden wie zum Gemüse zubereitet, geputzt, in gesalzenem, kochenden Wasser, mit etwas Essig untermengt, weich gekocht, abgeseiht und auf ein Tuch zum Entwässern gelegt; dann passirt man das Gelbe von sechs hartgekochten Eiern durch ein feines Haarsieb, gibt das nöthige Salz, einen halben Kaffeelöffel voll feinen Zucker und ebensoviel Pfeffer dazu und rührt dies mit dem nöthigen Oel, gutem Essig und einem Eßlöffel voll blanschirter, feingeschnittener Petersilie recht fein ab, daß daraus eine dickfließende Sauce entsteht. In diese werden die Wurzeln gethan, zusammen gut untermengt und gehäuft in einer Saladière angerichtet. Unten herum können ganz kleine, feste Röschen recht grün blanschirter Jets-choux, wie zum Salat angemacht, garnirt werden.

1402. Gurken-Salat. Salade de concombres.

Die Gurken werden als Salat sehr häufig und allgemein genossen. In ihrer Zubereitung als Salat aber werden sie gewöhnlich ganz verfehlt und der Gesundheit nachtheilig angemacht. Die Meisten salzen sie nämlich ein und lassen sie in diesem Zustande eine Stunde und noch länger stehen, drücken sie dann aus und haben sodann nichts mehr als leberartige, ganz von ihrem eigenthümlichen Geschmack beraubte Stückchen, die dann sehr schwer zu verdauen und dadurch, besonders bei häufigem Genuß, der Gesundheit des Menschen sehr nachtheilig werden. Die Gurken müssen deßhalb im letzten Augenblicke dünn abgeschält, feinblätterig geschnitten, mit gutem Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemacht, gut untermengt und sogleich genossen werden.

1403. Kartoffel-Salat, bürgerlich. Salade de pommes de terre à la bourgeoise.

Gute, wenn möglich lange Kartoffeln werden rein gewaschen, mit Salz abgekocht, sogleich abgeschält, feinblätterig geschnitten und auf einen Suppenteller voll solcher, acht Eßlöffel voll Oel, ebensoviel starker Essig, Pfeffer und Salz wie auch etwas feingeschnittene Zwiebeln genommen, zusammen gut untermengt und gehäuft angerichtet.

1404. Grüner Salat. Salade verte.

Der erste Salat, den uns das Frühjahr bietet, ist der sogenannte Feldsalat auch Rissel oder Schafmäulchen genannt und der gesäete Salat; diese werden rein durchsucht, besonders sehr rein mehrmals gewaschen und im letzten Augenblicke vier Eßlöffel voll gutes Oel, zwei Eßlöffel voll starker, guter Essig und das nöthige Salz auf einen Teller voll genommen, untermengt und sogleich zu Tisch gegeben. Bei allen grünen Salaten ist besonders darauf zu achten, daß man hiezu nur das beste Oel und nicht sparsam, die Hälfte soviel guten, starken Essig und wenig Salz nehme.

1405. Kopfsalat. Laitue pommée.

Von dem Kopfsalat werden die äußern grünen Blätter weggethan, die gelben Blätter in Stückchen von den Rippen gelöst und die Herzchen in vier Theile getheilt, jedes für sich rein gewaschen, in eine Serviette gethan, die vier Enden zusammengenommen und gut ausgeschleudert, damit das Wasser genau davon kömmt. Er wird dem vorhergehenden gleich angemacht, gehäuft in einer Saladière angerichtet und die Herzchen, ebenfalls gut angemacht, darüber gelegt. Sollte es der Geschmack des Tischherrn erlauben, so kann mit gutem Erfolge rein gewaschener, feingeschnittener Estragon und Pimpernelle untergemengt werden.

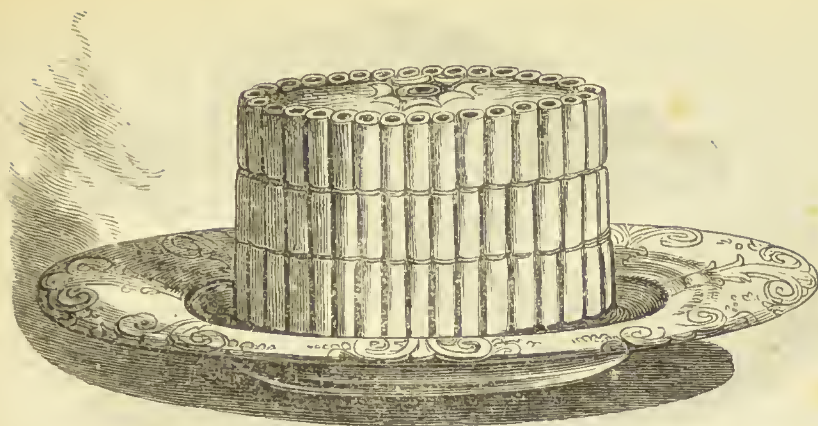
1406. Gemischter Salat. Salade à la Macédoine.



Man nimmt hiezu eine Obertasse voll recht grün blanschirte Pflückerbsen, ebensoviel blanschirte und spitzweckartig geschnittene grüne Bohnen, einen halben Teller voll feinblätterig geschnittene Kartoffeln, eine Obertasse voll weich gekochte, trockene, weiße Bohnen, zwölf Salatherzchen, sechs hartgekochte Eier, zwei Häringe und eine Untertasse voll rothe Rübenblättchen. Alles hier genannte wird in kleine Häufchen, jedes für sich, in eine Salatschale geordnet, dazwischen kommen die Häringsstückchen und die in vier Theile geschnittenen Eier. Kurz vor dem Anrichten werden acht Eßlöffel voll Oel mit sechs Eßlöffeln voll starkem Essig, etwas Salz und Pfeffer gut abgerührt, mit feingeschnittener Pimpernelle und Estragon von jedem ein Eßlöffel voll untermengt und mit einem Eßlöffel über den dressirten Salat gegossen.

1407. Gestürzter Kartoffel-Salat. Salade de pommes de terre en chartreuse.

Man siedet zwanzig große runde Kartoffeln ab, doch so, daß sie ganz bleiben, aber gehörig weich sind. Diese werden in zolllange Stückchen ge-



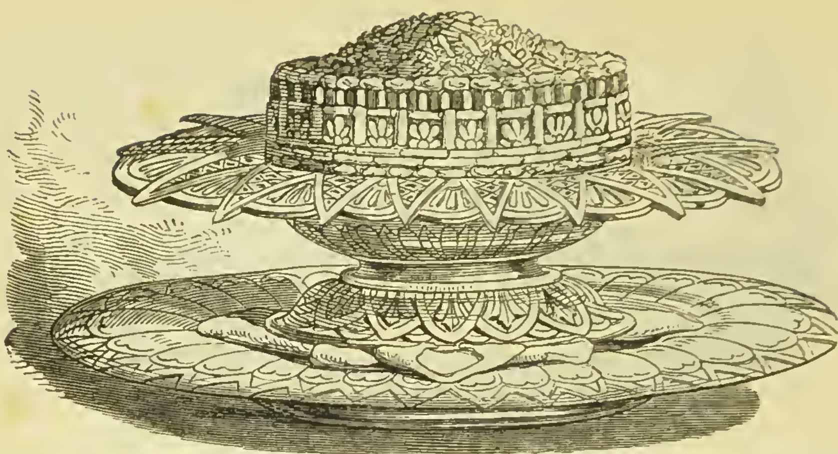
schnitten und mit dem Colonne=Ausstecher in der Größe eines Kreuzerstücks ausgestochen. Von den übrig gebliebenen Kartoffeln wird ein Suppenteller voll würfelicht geschnitten und beide Sorten zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann wird eine runde oder ovale Stürzform in gestoßenes Eis gegraben und Federkieldick mit klarer weißer Aspik begossen; wenn diese nun gestockt ist, werden die ausgestochenen Kartoffeln, jede in Aspik getaucht und in aufrechtstehender Ordnung, eine an die andere eingestellt, bis eine Reihe ganz voll ist. Ueber diese werden Federkieldick und ebenso dick wie die Kartoffeln ausgestochene rothe Rübenblättchen, ebenfalls in Aspik getaucht, eingestellt, dann kömmt wieder eine Reihe Kartoffeln und über diese ebenso geschnittene rothe Rüben. Wenn dieß recht schön und egal vollendet ist, wird am Boden eine schöne Garnitur von dem Weißen hartgekochter Eier, in Scheiben geschnittenen Trüffeln, gekochter Ochsenzunge und Kapern eingelegt und diese wieder mit Aspik übergossen und stocken gelassen. Unterdessen bereitet man eine Sauce mayonnaise mit Aspik, unter welche die würfelicht geschnittenen Kartoffeln nebst einem halben Pfunde rein gewaschene, aus den Gräten gelöste und würfelicht geschnittene Sardellen kommen, mit diesem wird die Form messerrückendick vom Rande angefüllt und ganz mit Aspik übergossen. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in nicht zu heißes Wasser, trocknet sie schnell ab, stürzt sie in eine flache Krystall= oder flache Salatschale um, hebt sie langsam ab, hält über die Oberfläche ein glühendes Eisen, damit die Aspik leicht schmilzt und einen glatten Spiegel bekömmt und gibt den Salat zur Tafel.

1408. Schwarzwurzel=Salat mit Mayonnaise.
Salade de salsifis à la mayonnaise.

Wird ganz dem vorhergehenden gleich zubereitet.

1409. Gestürzter Salat auf Gärtnerin=Art.
Salade dressée à la jardinière.

Hiezu wird eine dreifingerhohe, glatte Bordure=Form genommen, in's Eis gegraben und wie der Kartoffel=Salat mit gelben und weißen Rübchen,



welche ebenso geschnitten, weich gekocht und in Essig und Oel marinirt wurden, zierlich ausgelegt. Der Boden derselben wird mit Brüsselerkohl=Röschen, welche recht grün blanschirt sind, belegt und mit Aspik begossen. Sodann wird eine Mayonnaise bereitet, unter diese werden weich gekochte, weiße Bohnen oder Blumenkohl=Röschen gethan und damit angefüllt, dann Aspik darüber gegossen und stocken lassen. Unterdessen werden feine Pflückerbsen, würfelicht geschnittene grüne Bohnen und Spargelspitzen, von jedem ein Desserttellerchen voll, zusammen in gesalzenem, kochenden Wasser blanschirt, abgeseiht, mit Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt, welche dann in eine Porzellan=Schale gethan und mit sechs Eßlöffeln voll Estragon=Essig, sechs Eßlöffeln voll feinstem Provenceer=Oel und dem nöthigen Salze leicht geschwungen werden. Die Bordure wird sodann in's warme Wasser getaucht, abgetrocknet, in eine flache Krystall=Schale gestürzt und der Salat erhaben in der Mitte der Bordure angerichtet.

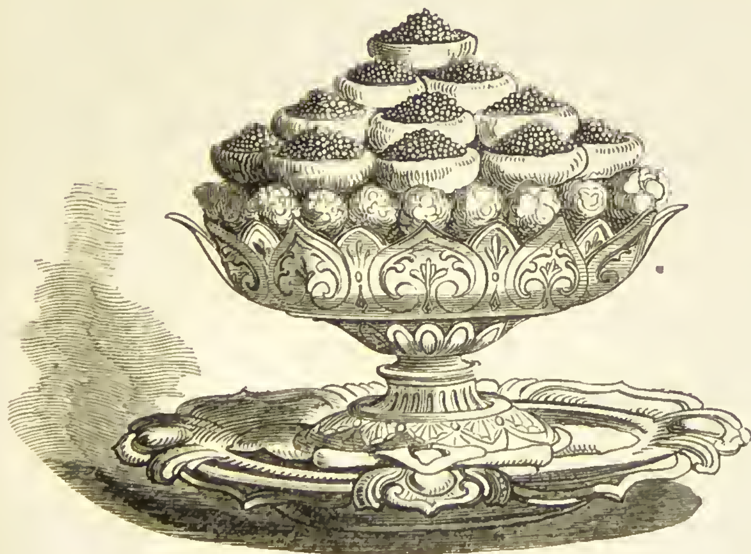
1410. Gestürzter Salat von weißen trockenen Bohnen.
Salade d'haricots blancs à la mayonnaise.



Zwei Pfund gute weiße Bohnen werden gekocht und in ihrem Sude erkalten lassen, dann auf ein Sieb abgeschüttet. Eine runde Stürzform wird

in's Eis gegraben, mit Aspik Federkieldick begossen und stocken gelassen. Wenn dies erreicht ist, wird eine Bohne um die andere an eine Spicknadel gesteckt, in dickfließende, halbgestockte Aspik getaucht und an der Seite des Models in der Art eingelegt, daß eine Bohne über der andern zur Hälfte zu liegen kommt; über diese kommt eine zweite Reihe in entgegenlaufender Richtung über die erstere zu liegen und so muß fortgefahren werden, bis die Form ganz voll und gleichmäßig ausgelegt ist. Sodann wird eine Mayonaise-Sauce mit Aspik bereitet, die nöthigen Bohnen untergemengt, etwas blanschirte Petersilie dazu gethan und die Form zweifingerhoch vom Rande angefüllt. Darüber wird Aspik gegossen, welche man auch an die Seite einlaufen läßt. Wenn der Salat recht kalt geworden, wird er in eine flache Salatschale gestürzt, darüber ein glühendes Eisen gehalten und sogleich zur Tafel gegeben.

1411. Artischockenböden als Salat. Fonds d'artichauts en salade.



Zwölf bis fünfzehn schöne gleichgroße Artischockenböden werden sehr rein und in gleicher Größe zugeschnitten, dann mit Zitronensaft, einem Stück Butter, Salz und Wasser gehörig weich gedünstet und sodann kalt gestellt. Unterdessen gießt man die Vertiefung einer flachen Schale mit Aspik aus und stellt sie zum Stocken auf's Eis. Die Artischockenböden werden aus dem Sude genommen, rein abgewischt und eine halbe Stunde in Essig und Oel gelegt (marinirt). Ferner wird ein schönes Stück Blumenkohl abgekocht und in kleine Röschen getheilt; ebenso werden Pflückerbsen, ungefähr eine Maß, blanschirt, mit Wasser abgekühlt und zum Salat angemacht. Die Artischocken werden dann mit den Pflückerbsen erhaben gefüllt, in der Salatschale über der Aspik aufgerichtet und unten herum mit den Blumenkohl-Röschen gar-

nirt und nachdem man noch etwas Essig und Oel über das Ganze geträufelt hat, wird dieser Salat zu Tisch gegeben.

1412. Warmer Kraut-Salat. Salade de choux blancs chaude.

Die schönen Blätter von zwei Weißkrautköpfen werden aus den Rippen gelöst, sodann fein nudelartig geschnitten und in's kalte Wasser gelegt. Hierauf wird ein halbes Pfund weißer Speck feinwürfelicht geschnitten und mit zwei Eßlöffeln voll feingeschnittenen Zwiebeln über dem Feuer gelb geröstet, dann wird ein Quart guter Essig dazu gegossen, das Kraut aus dem Wasser genommen, ausgedrückt, dazu gethan, gehörig gesalzen, zugedeckt und über dem hellbrennenden Windofen schnell eingedünstet, was nur eine Viertelstunde dauern darf. Er wird warm in einer Salatschale angerichtet und gewöhnlich einer gebratenen Gans beigegeben.

1413. Chikorien- und Endivien-Salat. Salade de chicorée.

Diese Salate kommen häufig vor und werden gerne gespeist, letzterer besonders mit Kartoffeln melirt. Sie werden feinblätterig geschnitten, mit gutem Oele, der Hälfte soviel starkem Essig und Salz angemacht. Auch giebt es Viele, die an diesen Salaten den Knoblauch-Geruch lieben; man zerdrückt in diesem Falle ein kleines Stückchen Knoblauch, zerreibt es mit Salz und verrührt es so mit dem Oel und Essig.

---

71. Abschnitt.

Von den Eierspeisen. Des Oeufs.

1414. Gefüllte Eier. Oeufs farcis.

Achtzehn Stück Eier werden hart gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, geschält, jedes in der Mitte der Länge nach durchschnitten, das Gelbe herausgenommen, in einen Teller gethan, und das Weiße in's kalte Wasser gelegt. Sodann werden zwei Mundbrode abgerieben, diese in kalter Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, zu den Gelbeiern gethan, und dann mit ebensoviel frischer Butter als die Eier betragen, nebst dem nöthigen Salz, etwas wenig Pfeffer und Muskatnuß fein gestoßen; hierauf werden noch zwei ganze und das Gelbe von drei rohen Eiern dazu gerieben und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Die Weißeier werden auf ein Tuch gelegt, doch mit der Masse gefüllt, diese glatt gestrichen, jedes mit Butter bestrichen und mit fein gestoßener Brodrinde bestreut. Der Rest der Fülle wird mit etwas sauerm Rahm verrührt, in eine flache Porzellanschale gegossen, die gefüllten Eier darüber eingesetzt, die Schale über Salz auf ein Tortenblech gestellt, und im mittelheißen Ofen langsam gebacken.

1415. Gefüllte Eier mit kalter Senf=Sauce.
Oeufs farcis à la rémolade froide.

Zwölf Eier werden hart gesotten, geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen, auf einen Teller gethan, und das Weiße gewaschen auf ein Tuch gelegt. Ein Viertelpfund Sardellen wird gereinigt, die Filets abgezogen, diese von den feinen Gräten befreit, kleinwürfelicht geschnitten, mit ebensoviel feinen Kapern, und würfelicht geschnittenem, geräucherten Rheinsalm in einen Teller gethan. Die Eidotter werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit vier Eßlöffeln voll Senf, ebensoviel feinem Provenceröl, einem Eßlöffel voll fein geschnittener, blanschirter Petersilie, etwas Estragon und Pimpernelle, und dem nöthigen Salz gut verrührt, und mit etwas Zitronensaft angenehm gesäuert. Von dieser Sauce kommen einige Eßlöffel voll unter die Sardellen, mit welchen dann die Eier schön gefüllt werden. Der Rest der Sauce wird in eine flache Schale gethan, glatt gestrichen, die Eier darüber geordnet, dazwischen mit fein gehacktem Aspic (Fleischsulz) garnirt, und zur Tafel gegeben.

1416. Eier mit Krebs und geräuchertem Lachs.
Oeufs à la gourmand.

Zwölf Eier werden hart gesotten, abgeschält und ganz in's kalte Wasser gelegt. Ferner wird von einem Viertelpfund Krebsbutter zwei Eßlöffeln voll Mehl, und ein und einer halben Maß süßem Rahm, eine Krebs=Bechamel dickfließend gekocht, welche gehörig gesalzen, durch ein Haartuch in eine Casserolle gepreßt und au bain-marie warm gestellt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Eier auf ein Tuch gelegt, eine flache Porzellan=Schale oder silberne Casserolle mit Krebsbutter ausgestrichen, etwas Krebs=Sauce eingegossen, darüber runde Messerrückendick geschnittene Scheibchen Eier gelegt, über diese ebenso geschnittene Stückchen von geräuchertem Rheinsalm, dann wieder Sauce, Eier und Lachsstücke; zuletzt Sauce, welche über das Ganze glatt gestrichen und mit fünfzig Krebsschweifchen zierlich überlegt wird. Die Schale wird auf einen Plafond gestellt, zugedeckt, und in einem mäßig heißen Ofen durch und durch erwärmt, jedoch muß darauf aufmerksam gemacht werden, daß diese Speise ja nicht kocht. Aus dem Ofen wird sie sogleich zu Tisch gegeben.

1417. Geperlte Eier. Oeufs perlés.

Diese werden den Vorhergehenden in der Art gleich zubereitet, daß sie, statt einem Krebs, mit einer guten süßen Rahm=Bechamel eingerichtet, und oben mit derselben überstrichen werden. Man nimmt sodann acht hartgekochte Eidotter, zerdrückt diese mit etwas Salz, Muskatnuß und einem Stückchen Butter, gibt dieses auf ein grobes Drahtsieb, stellt die Schale unter dasselbe, und streicht die Eidotter durch, daß sie perlenartig und gleich dick darüber fallen. Sie werden in den Ofen gestellt, langsam wieder erwärmt, und wenn die Eier eine lichtbraune Farbe haben, zu Tisch gegeben.

1418. Eier mit Rahm. Oeufs à la crême.

Zwölf bis fünfzehn Stück ganz frische Eier werden in kochendes Wasser, in welches man etwas Essig und Salz gethan hat, geschlagen, nach einer Minute aber, wenn sich das Ei zusammengezogen, der Dotter aber in demselben sich noch weich anfühlen läßt, ausgehoben und in's kalte Wasser gelegt. Sodann läßt man ein Viertelpfund sehr frische Butter heiß werden, rührt drei Eßlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß eine Minute ganz weiß, gießt sodann ein und eine halbe Maß guten süßen Rahm nach und nach dazu, und rührt dieses auf dem Feuer mit einer Messerspitze Salz und vier Loth Zucker zu einer dickfließenden Rahm-Sauce ein, welche sodann durch ein Haartuch in eine Bain-marie-Casserolle gepreßt und warm gestellt wird. Kurz vor dem Anrichten wird die Hälfte der kochendheißen Sauce in eine flache Porzellan-Schale gegossen, die Eier ausgehoben, rein zugeschnitten, eingelegt, über jedes mit einem Eßlöffel noch etwas Sauce gegossen, dann fein gestoßene Mundbrodrinde darüber gesäet, noch eine Minute in einen heißen Backofen gestellt, und sodann gleich zu Tisch gegeben.

1419. Verlorne Eier mit Jüs. Oeufs pochés au jus.

Es werden die nöthigen ganz frischen Eier in kochendes, mit Salz und Essig gesäuertes Wasser geschlagen, weich pochirt, mit dem Schaumlöffel in's kalte Wasser gelegt, einzeln mit der Hand ausgehoben, in derselben rein zugeschnitten und wieder in ein anderes kaltes Wasser gelegt. Kurz vor dem Anrichten werden sie langsam erwärmt, dann eines neben dem andern in eine flache Schale gelegt, über jedes etwas Pfeffer und Salz gestreut, in der Mitte etwas recht kräftige klare Jüs gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

1420. Verlorne Eier mit Sauerampfer-Püree. Oeufs pochés à la purée d'oseille.

Man bereitet ein gutes Sauerampfer-Püree (siehe Abschnitt von dem Püree), welches heiß in eine flache Schüssel angerichtet, mit den vorhergehend pochirten Eiern bekränzt, diese mit Geflügels-Glace glacirt, zwischen jedes ein in Butter geröstetes Brodherzchen gelegt, und so zur Tafel gegeben wird.

1421. Eingerührte Eier. Oeufs brouillés.

Zwölf bis vierzehn Stück ganz frische Eier werden mit einer halben Obertasse voll süßem Doppel-Rahm, dem nöthigen Salz, einer Messerspitze weißen Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuß gut abgeschlagen, dann ein halbes Pfund klein gebröckelte, sehr frische Butter dazu gethan, und auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Eier zusammengegangen, und daraus sich eine crêmeartige, leichte, lockere Masse gebildet hat, welche man in eine Schale sogleich anrichtet und zu Tisch gibt. Nach Belieben können gebackene Semmelschnitten herum gelegt werden. Alle gerührten Eier dürfen

erst einige Minuten vor dem Gebrauch abgerührt und müssen gleich gespeist werden.

1422. Eingerührte Eier mit Schinken. Oeufs brouillés au jambon.

Ein halbes Pfund magerer, gekochter Schinken wird ganz klein würfelicht geschnitten, mit den vorhergehend beschriebenen Eiern abgerührt, angerichtet, und etwas Demi=Glace darüber gegossen.

1423. Eingerührte Eier mit geräuchertem Rheinlachs. Oeufs brouillés au saumon du Rhin fumé.

Statt des Schinkens wird ein halbes Pfund klein würfelicht geschnittener Rheinsalm unter die gut abgeschlagenen Eier gethan, und mit diesen abgerührt.

1424. Eingerührte Eier mit Trüffeln. Oeufs brouillés aux truffes.

Ein halbes Pfund in Madeira = Wein abgekochte, geschälte Trüffeln werden kleinwürfelicht oder en filets geschnitten, den abgeschlagenen Eiern beigegeben, und mit diesen dem Vorhergehenden gleich, vollendet. Darüber kömmt etwas Demi=Glace mit der Trüffel=Essenz. Viele Köche lassen die Trüffeln ganz fein zu Haschis schneiden, und geben sie so unter die Eier, allein diese bekommen dadurch ein nicht empfehlendes Ansehen, ja ich möchte sagen, sie sehen sogar unappetitlich aus.

1425. Eingerührte Eier mit Spargelspitzen. Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Die Eier werden den Vorhergehenden gleich zubereitet, nur daß statt den Trüffeln drei Obertassen voll recht grün blanschirte Spargelspitzen kommen.

1426. Eingerührte Eier mit Sardellen. Oeufs brouillés aux anchois.

Statt den Spargelspitzen werden hier ein halbes Pfund rein gewaschene, entgrätete, und in kleine Filets geschnittene Sardellen beigegeben; dabei ist besonders auf das Salzen der Eier zu achten.

1427. Eingerührte Eier auf Schweizer Art. Oeufs brouillés à la Suisse.

Die Eier werden mit einem Viertelpfund in kleine Würfel geschnittenen, guten Emmenthalerkäse abgerührt, angerichtet, und darüber etwas fein geriebener Parmesankäse gestreut.

1428. Omelette. Omelette.

Es werden zehn bis zwölf Eier mit dem nöthigen Salz, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß nebst einem halben Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie und vier Eßlöffel voll süßem Rahm gut abgesprudelt. Kurz vor dem Gebrauche läßt man ein Viertelpfund geklärte, frische Butter in einer

Omelette-Pfanne bis zum Rauchen heiß werden, gießt die Eier dazu, rüttelt die Omelette leicht über dem Feuer, bringt die zuerst festwerdenden oder stockenden Eier mit der Messerklinge unter die andern, gießt, wenn nichts Flüssiges mehr vorhanden ist, noch etwas klare Butter unter die Omelette und läßt sie schöne Farbe nehmen; hierauf stürzt man eine flache Schüssel über die Omelette, wendet die Pfanne schnell um, biegt den Rand der Omelette mit dem Messer etwas ein, und gießt etwas wenig Jûs darüber. Die Omelette muß in der Art gebacken sein, daß die Oberfläche eine schöne lichtbraune Farbe hat, das Innere derselben aber muß weich und crême-artig sein.

1429. Omelette mit Kalbsnieren. Omelette aux rognons de veau.

Vier aus ihrem Fett gelöste frische Kalbsnieren werden rein gewaschen, in feine Scheibchen geschnitten, mit einem Stückchen Butter und etwas fines herbes geröstet, gesalzen, leicht mit Mehl bestäubt, mit etwas Madeira-Wein und ausgelöster Glace begossen, einmal aufgekocht und in eine kleine Casserolle eingeleert. Die Omelette wird den vorhergehenden gleich gebacken, angerichtet, außenherum mit den Nierchen bekränzt und in der Mitte schön glacirt.

Ferner erscheinen die Omeletten noch als:

1430. Omelette mit Trüffeln. Omelette aux truffes.

1431. Omelette mit Schinken. Omelette au jambon.

1432. Omelette mit geräuchertem Salm. Omelette au saumon fumé.

1433. Omelette mit Spargeln. Omelette aux pointes d'asperges.

1434. Omelette mit Sauerampfer. Omelette à la purée d'osseille.

1435. Omelette mit Spinat. Omelette aux épinards.

1436. Omelette mit feinen Kräutern. Omelette aux fines herbes.

Bei allen diesen wird die Omelette schön gebacken, die fein emincirten gekochten Trüffeln, der fein geschnittene Schinken, der würfellicht geschnittene Lachs, die abgekochten Spargelspitzen, das Sauerampfer-Püree, der Spinat, wie auch die fines herbes in die Mitte gethan, die Omelette außen herum übergebogen, in eine flache Schale gestürzt, und mit einigen Eßlöffeln voll Demi-Glace übergossen zur Tafel gegeben.

1437. Eier in Beschamel. Oeufs à la tripe.

Zehn bis zwölf Eier werden hart gekocht, geschält, jedes in vier Theile der Länge nach durchgeschnitten, in eine Casserolle gethan, mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt, mit fein geschnittener blanschirter Petersilie bestreut, mit der nöthigen heißen Bechamel-Sauce übergossen, ein Eßlöffel voll Senf dazu gethan, gut durcheinander geschwungen, erhaben in eine flache Schale angerichtet, und bis zum Gebrauch an bain-marie warm gestellt.

Ehe man sie zur Tafel gibt, werden sie mit einem bis zwei Eßlöffeln voll guter Essenz begossen und mit in klarer Butter gelb gerösteten Brodherzen umlegt.

1438. Eier in der Pfanne. Oeufs à l'oeil de boeuf.

Man läßt in einer Omelette-Pfanne sechs Loth frische Butter heiß werden, schlägt zwölf ganz frische Eier eins neben dem andern ein, bestäubt diese mit feinem Salz und weißem Pfeffer, und setzt die Pfanne auf Kohlenfeuer, bis die Eier halb angezogen haben, sodann wird eine glühende Kohlenschaufel darüber gehalten, damit sie auch von oben anziehen. Sie werden sodann auf eine Schüssel übergerutscht, mit Zitronensaft bespritzt, und sogleich zu Tisch gegeben. Zu diesen Eiern hat man in jeder besseren Küche eine Pfanne von Kupfer, in welche Vertiefungen in der Größe eines Eies eingeschlagen sind; diese werden mit Butter ausgestrichen, mit Salz bestäubt, und das Ei eingeschlagen; darüber streut man wieder etwas feines Salz und Pfeffer, und setzt die Pfanne, welche vier Füßchen hat, über ein Beet glühender Kohlen, so lange bis die Eier von unten gar sind, dann hält man darüber eine glühende Schaufel, und läßt sie auch von oben anziehen. Sie werden mit einem blechernen Eßlöffel herausgenommen, in eine flache Schüssel im Kranze angerichtet, und in die Mitte etwas gute Jüs gegossen.

1439. Eier mit schwarzer Butter. Oeufs au beurre noir.

Man läßt ungefähr sechs Loth frische Butter in einer Pfanne bis zum Rauchen und bis sie ihren Schaum verliert, schwarz brennen, sodann schlägt man die nöthigen Eier ein, bestäubt sie mit feinem Salz und weißem Pfeffer, und hält sie solange über Kohlenfeuer, bis sie halb gar sind; man läßt sie dann aus der Pfanne in eine flache Schüssel überglitschen, macht wieder ein Stück frische Butter bis zu derselben Hitze heiß, gießt ohngefähr zwei Eßlöffel voll starken Essig dazu, läßt es aufkochen und schüttet es über die Eier; man stellt sie noch eine Minute in den Bratofen, damit sie auch von oben anziehen, und gibt sie dann zu Tisch.

1440. Eier im Becher. Oeufs à la maréchal.

Zwölf Crême-Becher werden mit Sardellenbutter ausgestrichen, in jeden ein ganzes und das Gelbe von einem Ei geschlagen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestreut, und au bain-marie in der Art gar gemacht, daß die Dotter ganz weich bleiben.

1441. Weichgekochte Eier. Oeufs à la coque.

Die nöthigen ganz frischen Eier werden in der Hand mit Salz und Wasser gewaschen, und dann in's kalte Wasser gelegt. Drei Minuten vor dem Gebrauch legt man sie mit einem Löffel langsam in's kochende Wasser und stellt sie zugedeckt zur Seite; sie werden dann ausgehoben, in eine zierlich zusammengelegte Serviette gethan, und nebst fingerlang und ebenso dick geschnittenem, auf dem Rost gerösteten Mundbrode zu Tisch gegeben.

1442. Halbweiche Eier. Oeufs mollets.

Die zu einer Speise als Garnitur bestimmten frischen Eier werden vier Minuten lang in's kochende Wasser langsam eingelegt, zugedeckt, an die Seite des Feuers gestellt und in's kalte Wasser gelegt. Nach einer halben Stunde werden in der Hand, mit dem Messerhefte, die Schalen zerschlagen, abgeschält, wieder in's kalte Wasser gelegt und vor dem Anrichten langsam erwärmt. Diese Eier müssen unbeschädigt und rein abgeschält, und die Dotter beinahe noch weich sein.

1443. Eier mit Crême. Oeufs à la crême.

Zwölf bis fünfzehn ganz frische Eier werden weich pochirt und in's kalte Wasser gelegt. Sodann werden vier Loth feines Mehl in eine Casserolle gethan und mit kaltem Rahm ganz fein abgerührt, zehn Gelbeier dazu geschlagen und wieder gut verrührt. Ferner setzt man eine halbe Maß guten süßen Rahm auf's Feuer; wenn derselbe kocht, gibt man ein Loth Zucker, etwas Salz und vier Loth frische Butter dazu, gießt den Rahm nach und nach zu dem Mehl, und rührt es auf Kohlenfeuer langsam, bis es aufkochen will, ab; sodann wird die Masse in eine andere Schüssel umgeleert, eine Viertelstunde lang gerührt und mit dem Schnee von sieben Eiern untermengt. Eine Compote-Schale wird auf ein Tortenblech über Salz gestellt, die Hälfte der Masse hineingethan und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken; sodann werden die Eier gut abgetropft, eins neben dem andern darüber gelegt, über jedes etwas Salz gestreut, und mit einem Löffel über jedes Ei von der Masse gethan, so daß die Eier genau überdeckt sind. Sie werden dann wieder in den Backofen gestellt, und schnell, damit sie nicht hart werden, in schöner Farbe gebacken, und aus dem Ofen sogleich zu Tisch gegeben. Es muß bemerkt werden, daß das Backen schnell vor sich gehen muß, so daß das Ganze in einer Viertelstunde beendigt ist.

1444. Croquetten von Eiern. Oeufs en croquettes.

Zwölf Eier werden hart gekocht, abgeschält, auf ein Tuch gelegt, jedes der Länge nach in vier Theile, und diese feinblätterig geschnitten. Sie werden dann in eine Schüssel gethan, mit einem Quart guter heißer, dick eingekochter Bechamel-Sauce nebst dem nöthigen Salz, einem halben Eßlöffel voll feiner blanschirter, grüner Petersilie und etwas Pfeffer untermengt und dann kalt gestellt. Wenn sie nun ganz kalt und fest geworden sind, werden hievon Croquetten geformt, diese in geriebenem Brod umgekehrt, dann in abgeschlagene Eier getaucht, und nochmals mit Brod besäet. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus dem Schmalz goldgelb gebacken, über eine zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel erhaben angerichtet, und darüber recht grün gebackene Petersilie gethan.

1445. Gebackene Eier. Oeufs frits.

Das Ei wird in einem Löffel aufgeschlagen, etwas Salz und Mehl darüber gestreut, und im Schmalz mit einem Schaumlöffel zusammen ge=

bogen, daß der Dotter in der Mitte bleibt und die Eier eine schöne lichtbraune Farbe nehmen. Wenn man nun die nöthige Zahl solcher Eier eins nach dem andern gebacken hat, werden sie nochmals leicht gesalzen, angerichtet, und etwas gute Jüs darunter gegossen.

---

72. Abschnitt.

Von den Aufsätzen von Fett. Des Socles.

Unter Aufsätze von Fett versteht man solche, welche niemals für sich allein erscheinen, sondern nur als Untersätze dienen, um gestürzte, große Aspiks, kalte Schinken, Wildschweinsköpfe, Fleisch-Pains, ganze kalte Fische u. dgl. m. zu tragen und diesen noch größeres Ansehen und Eleganz zu geben. Sie erfordern deßhalb in ihrer Zubereitung längere Uebung und Kenntniß und sollen daher mit dem größten Fleiße, in schöner Zeichnung und besonders in ihrer Ausstattung (Verzierung) im feinsten Geschmacke ausgeführt sein. Die Sockel älterer Manier werden in ihrer Form denen von Stein ähnlich ausgeführt; die neuerer Art sind jedoch bei weitem zierlicher, indem sie in Vasen-Form, in Schalen durch Amors getragen und zwar mit großer Eleganz, ganz dem Alabaster ähnlich, dargestellt werden. Die Anwendung solcher Aufsätze findet jedoch nur bei besonderen Gelegenheiten statt, wie z. B. bei Bällen, wo Buffets üblich sind und bei großen Diners; bei letzteren aber werden sie in kleinerer Form gehalten, da sie die kalten Entrées tragen und mit diesen zugleich präsentirt werden können. Die Bereitungsart derselben ist folgende:

Sechs Pfund Schaf- und ebensoviel Schweinfett werden von der Hand fein geschnitten, rein gewaschen und in ein passendes, mit dickem Boden versehenes Geschirr gethan, mit vier Maß Wasser übergossen, halb zugedeckt auf's Feuer gestellt und bei öfterem Umrühren langsam gekocht. Wenn das Wasser ganz verdampft und das Fett ganz weiß ausgelassen ist, wird es durch eine reine Serviette oder Haartuch in eine irdene, starke Schüssel geseiht und an einen kalten, staublosen Ort gestellt. Ist das Fett gänzlich ausgekühlt und fängt zu stocken an, so wird es mit einer großen Holzspachtel wie zu einer Pomade schneeweiß und schaumig gerührt, wo nach und nach der Saft von drei Zitronen dazu kömmt. Unterdessen wird auf ein rundes oder ovales ganz nach der Schüsselgröße geschnittenes Brettchen, aus einem schwarzen Brodleib ein Skelet geschnitten, welches über das Brettchen gesetzt und mit Fett befestigt wird. Um dieses Skelet wird das Fett zwei- bis dreifingerdick glatt herum und fingerdick darüber gestrichen und so bis zum gänzlichen Stocken an einen kalten Ort gestellt. Wenn das Fett ganz fest geworden ist, so wird mit einem aus starkem Kupferblech oder auch aus hartem Holz geschnittenen Sockel-Profil, welches man in's heiße Wasser taucht,

in gleichen und sichern Zügen herum gefahren, bis das Profil sich nach und nach ganz in das Fett eindrückt und der Sockel in schönster, reiner Form erscheint; dies Verfahren erfordert jedoch längere Uebung und Geschicklichkeit. Der Sockel wird dann an seinen vorstehenden Conturen geschmackvoll mit gefärbtem Fett, den Torten ähnlich, mit Arabesken, Rosetten wie auch bordureartig in reiner Zeichnung bespritzt oder auch mit Pastillage, der in Holz geschnittene Models gedrückt wird oder auch mit lebenden oder gemachten Blümchen garnirt. Wenn derselbe auf irgend eine hier benannte Art geschmackvoll garnirt ist, wird das Brettchen über eine Casserolle, mit kochendem Wasser gefüllt, einige Minuten, damit sich der Sockel ablöst, gestellt, dann abgehoben, der Sockel auf die bestimmte Schüssel gestellt, oben mit ganz feinem, weißen Papier belegt und bis zum Gebrauche an einen kalten, trockenen Ort, zugedeckt, gestellt.

---

73. Abschnitt.

Von den Schüssel-Einfassungen und Borduren.
Des Bordures de plâts.

Der größte Theil der feinen Ragouts wird in der Regel in etwas tiefe Schüsseln angerichtet, deßhalb erfordern die Schüsseln am innern Rand, damit die Sauce nicht über den Rand läuft, eine Einfassung, welche man Bordure nennt.

Diese müssen, damit sie auch das Auge befriedigen, zierlich, und in schöner Zeichnung erscheinen und erfordern Mühe und Zeit.

Für warme Speisen werden sie sowohl von gebackenen Brodschnitten, sowie auch aus Nudelteig oder Tragantteig aufgesetzt.

Seit neuerer Zeit hat man derartige Borduren in großen Häusern von Silber, welche genau auf die Entrée-Schüssel passen, und die man abnehmen und reinigen kann, eingeführt, welche noch die guten Eigenschaften haben, daß sie viel geschmackvoller und eleganter aussehen, und viel Zeit und Mühe ersparen.

Für die kalten Speisen, z. B. für Mayonnaisen von Geflügel und Fische hat man Borduren von hartgesottenen Eiern abwechselnd mit Salatherzchen aufgesetzt, und mit Sarbellen, Kapern und Homarbeiern garnirt. Für kalte Fricassées, chaud-froids, werden gewöhnlich die elegantesten Borduren aus der krystallreinen Fleischsulz (Aspic) gewählt.

Die Einfassungen von gefärbter kalter Butter bei kalten Speisen sind nicht zu empfehlen, weil sie nicht genossen werden, mehr für das Auge sind und dabei den Nachtheil haben, daß sie beim Herausnehmen geniren.

---

74. Abschnitt.

Von den Mehlspeisen im Allgemeinen.
De la Farinage en général. Mets de farine.

Die größte Anzahl der Mehlspeisen zerfällt ihrer Bereitung nach in sechserlei Methoden, nämlich:

1) aus den verschiedensten Aufläufen, im Ofen gebacken;
2) aus Pfannenmehlspeisen;
3) aus Mehlspeisen, die aus dem Schmalz gebacken werden;
4) aus den Dunstspeisen;
5) aus den Puddings in der Serviette, in Wasser gekocht;
6) aus den verschiedensten Milchspeisen.

Ich habe es mir daher zur Aufgabe gemacht, um jede Unordnung und Weitläufigkeit zu vermeiden, und das Ganze anschaulicher zu geben, diese in systematischer Ordnung zu beschreiben, und jede Gattung derselben in Abtheilungen folgen zu lassen.

Ebenso finde ich mich veranlaßt, besonders bemerken zu müssen, daß zur Bereitung oben gesagter Mehlspeisen nur Materialien erster Qualität, also: das feinste, beste Mehl; sehr frische Butter; zu den gebackenen frisch ausgelassenes Schmalz von guter Butter; gute Milch und Rahm; gute Eier und gute Hefe die ersten Bedingungen sind, wodurch man im Stande ist, etwas vollkommenes zu Tisch zu geben und selbst die einfachste Mehlspeise zu einer guten Schüssel zuzubereiten.

Ferner ist es nöthig, daß bei allen Aufläufen die Ofenhitze, bei denen aus Schmalz gebackenen die Schmalzhitze genau geregelt, das Maß und Gewicht gehörig eingehalten, überhaupt jede derartige Speise mit Fleiß und Sachkenntniß zubereitet werden muß.

---

74. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Auflaufen. Des Soufflés.

Die Auflaufe gehören, und zwar mit Recht, zu den feinsten Mehlspeisen. Es ist aber nicht so leicht, dieselben gehörig zuzubereiten und in ihrer ganzen Schönheit zu Tisch zu bringen. Aus diesem Grunde finde ich mich veranlaßt, einiges anzudeuten, welches für deren vollständiges Gelingen von wesentlichem Einflusse ist.

Die erste Bedingung ist die richtige Bereitung, und hauptsächlich ein sehr fest geschlagener, nicht geronnener Eier-Schnee, der mit vieler Vorsicht unter die Masse nur leicht gezogen werden darf.

Zweitens nicht zu tiefe, sondern mehr flache Schalen, damit die Ofenhitze gleichmäßig einwirken kann.

Drittens die genau geregelte Ofenhitze und Kenntniß des Ofens selbst.

Viertens nicht zu weite Entfernung der Küche vom Speisesaal.

Fünftens die genau berechnete Zeit, bis wann der Auflauf servirt werden soll, denn derselbe muß aus dem Ofen sogleich zu Tische kommen, weßhalb fünf Minuten mehr oder weniger hinreichend sind, denselben zu verderben und all seiner Schönheit zu berauben.

Alle nachfolgenden Auflaufe können sowohl in Schalen und Teigkrusten, sowie auch in kleinen Papierkästchen gebacken werden.

1446. Auflauf von Reismehl. Soufflé de fécule de riz.

Für zwölf Personen werden acht Eßlöffel voll Reismehl mit einem Viertelpfund gestoßenen Zucker untermengt, mit einer Maß süßem Rahm fein abgerührt und über Kohlenfeuer bei beständigem Rühren zu einem dicken Muß angekocht, welches sodann in eine irdene Schüssel gethan, mit einem Eßlöffel voll abgeriebenem Zitronenzucker, dem Gelben von vierzehn Eiern und vier Loth frischer Butter genau untermengt und eine halbe Stunde schaumig gerührt wird. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten wird das Weiße von zehn Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gezogen, diese dann in eine Silber- oder Porzellan-Schale gethan, oben glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, die Schale über ein Tortenblech auf Salz gestellt, und in einem mäßig heißen Ofen langsam, bis der Auflauf drei Finger dick über den Rand der Schale gestiegen und dabei von schöner lichtbrauner Farbe ist, gut ausgebacken. Sodann wird derselbe über eine gebrochene Serviette auf eine Schüssel gestellt, und sogleich aus dem Ofen zur Tafel gegeben.

1447. Auflauf von Kartoffelmehl.
Soufflé de fécule de pommes de terre.

Bleibt in seiner Zubereitung dem Vorhergehenden gleich, nur daß hier Kartoffelmehl genommen wird.

1448. Vanille-Auflauf. Soufflé à la vanille.

Ein und eine halbe Maß Rahm läßt man mit zwei Stängchen in kleine Stückchen geschnittener guter Vanille bis zu einer Maß einkochen, welche man sodann durch ein reines Haarsieb in eine Casserolle passirt. Hierauf werden zwölf Loth feinstes Mehl mit zwölf Loth gestoßenem Zucker untermengt, mit dem unterdessen kalt gewordenen Vanille-Rahm fein abgerührt, und bei beständigem Rühren über dem Kohlenfeuer zu einem dicken Mus angekocht, welches sodann in eine irdene Schüssel gethan, und mit dem Gelben von 16 Eiern und vier Loth guter süßer Butter eine halbe Stunde schaumig gerührt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von zehn Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gezogen, diese in eine Auflauf-Schale gefüllt, über ein Tortenblech auf Salz gestellt, oben mit Zucker bestäubt, und in einem abgekühlten Ofen langsam lichtbraun gebacken. Beim Anrichten wird die Schale rein abgewischt, über eine gebrochene Serviette auf eine Schüssel gestellt, und sogleich zu Tisch gegeben.

1449. Auflauf von frischen Orangenblüthen. Soufflé aux fleurs d'orange nouvelles.

Ein und eine Viertel Maß kochender Rahm wird in eine Porzellan-Terrine über vier Loth frisch gepflückter Orangeblüthen gegossen, worauf man sie zugedeckt kalt werden läßt. Sodann werden zwölf Loth feinstes Mehl mit zwölf Loth Zucker untermengt, dieses dann mit durchpassirtem Rahm fein abgerührt, dann über Kohlenfeuer zu einem dicken Mus angekocht, und ganz wie der Vorhergehende beendet und gebacken.

1450. Auflauf von geröfteten Orangeblüthen. Soufflé aux fleurs d'orange pralinées.

Dieser wird ganz dem Vorhergehenden gleich zubereitet und beendet, nur mit dem Unterschiede, daß hier sechs Loth geröstete Orangenblüthen in den kochenden Rahm gethan werden.

1451. Auflauf von Thee. Soufflé au thé Heyven-Skine.

Ueber ein Loth Heyven-Skine-Thee werden ein und eine Viertel-Maß kochender Rahm in eine Porzellan-Terrine gegossen, und diese gut zugedeckt. Zwölf Loth feinstes Mehl wird sodann mit ebensoviel feinem Zucker und dem unterdeß kalt gewordenen Thee-Rahm fein abgerührt, dann ganz dem Vorhergehenden gleich beendet, und langsam in schönster Farbe gebacken.

1452. Auflauf von Mandeln. Soufflé aux amandes.

Ein halbes Pfund süße, und zwei Loth bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit Milch sehr fein gerieben, mit ein und einer halben Maß kochenden Rahm in einer Porzellan-Terrine gut verrührt, und zugedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden sie durch eine geruchlose, gut ausgewässerte Serviette gepreßt, so daß man eine starke Mandelmilch erhält. Sodann werden zwölf Loth feinstes Mehl, vier Loth fein gestoßene, gesiebte Macaronen, zwölf Loth gesiebter Zucker mit der Mandelmilch fein abgerührt, und über Kohlenfeuer zu einem dicken Mus angekocht, welches in eine irdene Schüssel gethan, mit vier Loth sehr frischer Butter, dem Gelben von 16 Eiern untermengt, und eine halbe Stunde gerührt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von vierzehn Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gezogen, diese in eine Auflauf-Schale gefüllt, oben mit feinem Zucker bestäubt, die Schale, wenn diese von Porzellan ist, über Salz auf ein Tortenblech gestellt, und eine halbe Stunde sehr langsam und in schönster Farbe gebacken. Alle derartigen Auflaufe müssen während des Backens drei Finger dick über den Rand der Schale steigen, gut ausgebacken, von Innen locker und luftig, und dabei von dem angenehmsten Geschmack sein.

1453. Auflauf von Kaffee Mokka. Soufflé au café Mocca.

Zwanzig Loth Mokka-Kaffee wird lichtbraun gebrannt, dann aus der Brenn-Maschine in ein und einer halben Maß kochenden Rahm gethan,

und, damit das Aroma nicht verfliegt, gut zugedeckt. Mit dieser Kaffee-Milch wird ein halbes Pfund Mehl mit ebensoviel gestoßenem Zucker und etwas Vanille fein abgerührt, und der Auflauf ganz dem Vorhergehenden gleich vollendet und gebacken.

1454. Auflauf von Chokolade. Soufflé au chocolat.

Ein halbes Pfund Vanille-Chokolade wird mit einem Stängelchen Vanille und ein und einer halben Maß Rahm aufgelöst und zusammen eine Viertelstunde gekocht. Mit dieser ausgekühlten, durchgeseihten Chokolade werden acht Loth feines Reismehl, ein halbes Pfund feiner Zucker glatt abgerührt und hievon über Kohlenfeuer ein dickes Mus gekocht, welches sodann in einer irdenen Schüssel mit vier Loth frischer Butter, und dem Gelben von achtzehn Eiern eine halbe Stunde gerührt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von vierzehn Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, sehr langsam unter die schaumig gerührte Masse gezogen und langsam ganz dem Vorhergehenden gleich, schön gebacken.

1455. Auflauf von gebranntem Zucker mit Orangenblüth-Geruch. Soufflé au caramel aux fleurs d'orange praliné.

Ein Viertelpfund gestoßener Zucker wird in einer Casserolle lichtbraun gebrannt, sodann werden zwei Loth geröstete Orangenblüthen darunter melirt und bei Seite gestellt. Wenn der Zucker kalt geworden, so wird eine Viertelmaß kochende Milch darüber gegossen, und über Kohlenfeuer langsam aufgelöst; dieser Caramel-Syrup wird dann geseiht, und hiemit nebst einer Maß Rahm und zwölf Loth Reismehl mit zwölf Loth Zucker untermengt, fein abgerührt, und auch dieser Auflauf ganz dem Vorhergehenden gleich beendet und gebacken.

1456. Auflauf von Haselnuß-Makaronen. Soufflé aux macarons d'avelines.

Ein halbes Pfund Haselnuß-Makaronen werden mit dem Rollholz über dem Backtisch gut zerdrückt, dann in eine Casserolle gethan, mit ein und einer halben Maß kochendem Rahm übergossen und zugedeckt kalt gestellt. Nach einer halben Stunde wird dieser Rahm, der Mandelmilch gleich, durch eine sehr reine, gut ausgewässerte, geruchlose Serviette gepreßt. Zwölf Loth Reismehl oder auch anderes feines Mehl, mit ebensoviel feinem Zucker untermengt, werden mit dem Rahm fein abgerührt, über Kohlenfeuer zu einem dicken Muß angekocht, dieses dann in eine irdene Schüssel eingeleert, und mit zwei Loth sehr frischer Butter und dem Gelben von 18 Eiern eine halbe Stunde gerührt. Das Weiße von vierzehn Eiern wird unterdeß zu einem festen Schnee geschlagen, sehr langsam unter die Masse gezogen, und dann ganz dem Vorhergehenden gleich gebacken.

1457. Auflauf von gerösteten Hasel- oder Bartnüssen. Soufflé aux avelines grillées.

Zwei Pfund Hasel- oder Bartnüsse werden aus ihrer Schale genommen, in eine Caramel-Pfanne gethan und mit einem halben Pfund ge-

stoßenen Zucker lichtbraun wie die Mandeln abgeröstet. Diese Nüsse werden dann mit Milch fein gerieben, in eine Porzellan-Terrine gethan, mit ein und einer halben Maß kochendem Rahm übergossen und zugedeckt kalt werden gelassen. Sie werden sodann wie die Mandelmilch durchgepreßt, und der Auflauf ganz genau dem von Mandeln gleich beendet und gebacken.

1458. Auflauf von Pistazien. Soufflé aux pistaches.

Zwölf Loth recht grüne gute Pistazien werden gebrüht, abgezogen, und dann mit vier Loth eingemachtem Cedrat (Citronat) und einigen bitteren Mandeln, nebst etwas Milch fein gestoßen, sodann in ein und einer halben Maß kochenden Rahms gethan und verrührt kalt werden gelassen. Zwölf Loth Reismehl werden mit einem halben Pfund Zucker untermengt, mit der durchgepreßten Pistazien-Milch fein abgerührt, dann zu einem dicken Mus angekocht, dieses in einer irdenen Schüssel mit zwei Loth sehr frischer Butter und achtzehn Gelbeiern schaumig gerührt, dann etwas Spinatgrün darunter melirt, damit das Ganze wieder eine schöne, dem Pistaziengrün gleiche Farbe erhält. Hierauf wird der Schnee von vierzehn Eiern darunter gezogen und der Auflauf dem Vorhergehenden gleich im schönsten Ansehen gebacken.

1459. Auflauf von Orangen. Soufflé à l'orange.

Zwei bis drei Orangen werden auf Zucker abgerieben, dieses dann vom Zucker abgeschabt und zusammen in ein und eine halbe Maß heißen Rahm gethan und zugedeckt kalt gestellt. Die weitere Behandlung schließt sich ganz dem Mandelauflauf gleich an, wie auch die Vollendung desselben.

1460. Griesauflauf. Soufflé à la semoule.

Man läßt ein und eine halbe Maß Rahm oder gute Milch mit sechs Loth sehr frischer Butter und zwölf Loth Zucker aufkochen, und unter beständigem Rühren ein halbes Pfund feines Griesmehl hineinlaufen, rührt dies so lange, bis es wieder kocht und setzt sodann die Masse bis sie völlig ausgekocht ist, auf ein schwaches Kohlenfeuer. Hierauf wird dieselbe in eine irdene Schüssel gethan, mit zwei Eßlöffeln voll Zitronen-Zucker und einem Körnchen Salz gewürzt, mit einem Stückchen frischer Butter und dem Gelben von 18 Eiern genau in Verbindung gebracht und zusammen eine halbe Stunde gerührt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von 16 Eiern zu einem sehr festen Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gerührt, diese in eine Auflauf-Schale gethan, reichlich mit Zucker bestreut und in schönster Farbe gebacken.

1461. Auflauf von Reis auf bürgerliche Art. Soufflé au riz à la bourgeoise.

Ein halbes Pfund rein belesener und gewaschener Carolinen- oder guter Mailänder Reis wird in ein und einer halben Maß guter Milch oder in gewöhnlichem Rahm, mit einem Stück Zimmt, Vanille oder auch mit einem Stückchen Zitronengelb recht weich und dick gekocht, dann in eine irdene

Schüssel gethan, mit einem Viertelpfund Butter, dem Gelben von achtzehn Eiern und zwölf Loth Zucker genau in Verbindung gebracht, und zusammen eine halbe Stunde gerührt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von vierzehn Eiern zu einem sehr festen Schnee geschlagen, dieser sehr langsam unter die Masse gezogen, sodann in eine Auflauf-Schale gefüllt, oben mit Zucker bestäubt, und so langsam und schön gebacken.

Auf dieselbe Weise werden

1462. Auflauf von Sago. Soufflé au sagoût.

1463. Auflauf von türkischem Gries. Soufflé au polenta.

bereitet, nur ist zu bemerken, daß hiezu der Geschmack von abgeriebenen Zitronen oder Orangen der geeignetste ist.

1464. Auflauf von Kastanien. Soufflé de marrons.

Nachdem zwei Pfund Kastanien rein geschält, in's kochende Wasser gelegt, und nochmals abgezogen sind, werden sie mit einer Maß kochender Milch übergossen, mit einem halben Pfund Zucker und einer in Stücke geschnittenen Schote Vanille belegt und so auf Kohlenfeuer, gut zugedeckt, langsam weich und kurz gekocht. Sodann werden sie verrührt und zu einem Püree durch ein feines Haarsieb gestrichen, welches mit einem Viertelpfund sehr frischer Butter, einigen Körnchen Salz, dem Gelben von sechszehn Eiern und sechs Eßlöffeln voll Marasquino eine halbe Stunde gerührt wird. Hierauf wird das Weiße der Eier zu einem sehr festen Schnee geschlagen, dieser langsam unter die Masse gezogen, sonach in eine Auflauf-Schale gefüllt, gut mit Zucker bestäubt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam in schöner Farbe gebacken, dann aus dem Ofen heraus sogleich zu Tisch gegeben.

1465. Auflauf von Milchbroden auf bürgerliche Art. Soufflé de petits pains au lait à la bourgeoise.

Sechs bis acht Milchbrödchen vom Tage vorher, werden, nachdem der Boden abgeschnitten, in sechs Theile getheilt, in kalter Milch eingeweicht, dann ausgedrückt und mit einem Viertelpfund sehr frischer Butter in einer Casserolle auf Kohlenfeuer leicht abgetrocknet. Die Masse wird sodann in eine irdene Schüssel gethan, mit gestoßenem Zucker gehörig gesüßt, mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimmt gewürzt, mit dem Gelben von zwölf Eiern gut abgerührt, wobei man immer etwas kalten Rahm dazu gießt, bis man eine crêmeartige leichte Masse erhält. Das Weiße der Eier wird zum festen Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gezogen, und der Auflauf den Vorhergehenden gleich schön gebacken.

1466. Auflauf von schwarzem Brod. Soufflé de pain bis.

Zwölf Loth fein geriebenes Schwarzbrod wird mit ebensoviel gestoßenem Zucker, einem Viertelpfund sehr frischer Butter und einem Quart süßen

Rahm auf Kohlenfeuer zu einem dicken Mus gekocht, welches in eine irdene Schüssel gethan, und nach einigem Auskühlen mit dem Gelben von 10 bis 12 Eiern und einem Eßlöffel voll Vanille-Zucker gut abgerührt wird. Sollte die Masse noch zu dick sein, so wird etwas kalter Rahm dazu gegossen. Das Weiße der zwölf Eier wird zum festen Schnee geschlagen, langsam darunter gerührt, die Masse in eine Teigkruste gethan, mit Zucker bestäubt und eine Stunde langsam gebacken.

1467. Auflauf von Kindsmus oder Schmankerl-Auflauf. Soufflé de bouillie.

Zwölf Loth feinstes Mehl werden mit ebensoviel gestoßenem Zucker, einem Körnchen Salz und ein und einer halben Maß gutem süßen Rahm fein angerührt, auf dem Windofen unter beständigem Rühren zu einem Mus angekocht, welches man sodann auf ein schwaches Kohlenfeuer setzt und langsam, halb zugedeckt, gut auskochen läßt, wobei man von Zeit zu Zeit mit einem Schäufelchen die sich am Boden ansetzende Kruste losſticht, so zwar, daß das Mus ein gelbliches Ansehen erhält, denn je mehr die Muskruste kocht, desto wohlschmeckender wird der Auflauf werden. Dasselbe wird nun in eine Schüssel gethan, mit dem Gelben von zwölf Eiern gut abgerührt, der fest geschlagene Schnee darunter gezogen und langsam schön gebacken.

1468. Auflauf von Punsch. Soufflé au ponche.

Man bereitet einen Thee-Auflauf, nur mit dem Unterschiede, daß hiezu 16 Loth Reismehl genommen, und derselbe etwas dicker gehalten wird. Zu dieser Masse wird der Saft einer Orange und eine Obertasse voll Rhum gegossen, zusammen gut verrührt, mit dem sehr festgeschlagenen Schnee genau untermengt, und wie die vorhergehenden Aufläufe in eine Schale oder in Papierkästchen gefüllt, gut mit Zucker bestäubt, und schön gebacken.

1469. Auflauf von Marasquino. Soufflé au marasquin.

Man bereitet von 16 Loth Mehl, einer und einer halben Maß süßem Rahm und zwölf Loth Zucker ein dickes, gut ausgekochtes, ganz weißes Kindsmus, welches mit sechs Loth frischer Butter und dem Gelben von sechzehn Eiern eine halbe Stunde gut gerührt wird. Diese Masse wird sodann mit einer halben Obertasse voll Marasquino di Zara im Geschmack angenehm gehoben, der festgeschlagene Schnee von zwölf Eiern darunter gezogen, in Papierkästchen oder eine Schaale gefüllt, gut mit Zucker bestäubt und schön gebacken.

Auf dieselbe Art kann jeder beliebige Liqueur dazu genommen werden, nur daß dann der Auflauf den Namen des dazu gewählten Liqueurs annimmt.

---

74. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Auflaufen mit Früchten. Des Soufflés de fruits.

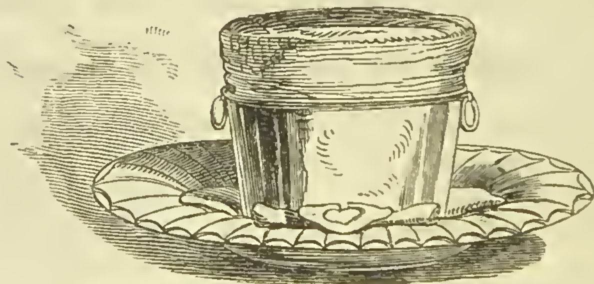
Eine Abweichung in der Bereitung der vorhergehenden Auflaufe sind die Auflaufe von Früchten; sie werden ohne Mehl und Gelbeier angefertigt, und bestehen daher nur aus Früchten, Zucker und geschlagenem Eiweiß.

Im Backen müssen dieselben mit viel Vorsicht behandelt werden, denn sie sollen eine schwache, aber gleichmäßige Ofenhitze haben, und so schnell als möglich zu Tisch gebracht werden.

Wie alle Auflaufe so gehören auch diese der uralten deutschen Küche an, und nur ihre Kostspieligkeit verursacht, daß sie nicht so allgemein bekannt sind.

Sie werden wie die Vorhergehenden in flachen Porzellan- oder Silber-Schalen, in Teigkrusten, in großen und kleinen Papierkästchen oder auch auf flachen Schüsseln erhaben aufdressirt, gebacken; letztere Methode gibt denselben eine Eigenthümlichkeit, welche die übrigen Auflaufe nicht haben. Ich habe es daher für gut erachtet, deßhalb eine Zeichnung anzugeben.

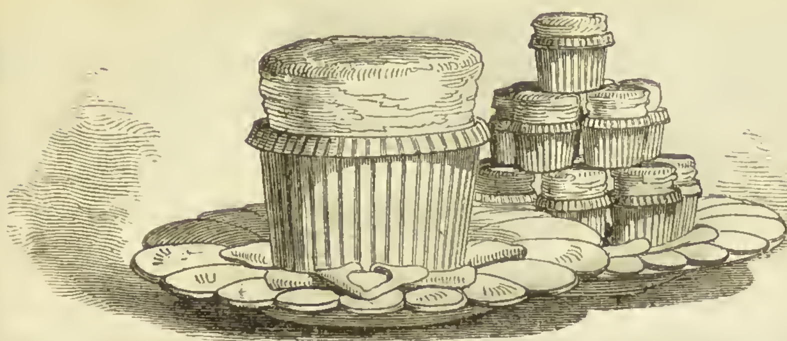
1470. Auflauf von Aprikosen. Soufflé aux abricots.



Vierzig Stück ganz reife schöne Aprikosen werden halbirt und davon mit sechzehn Loth Zucker eine sehr dicke Marmelade gekocht, welche durch ein feines Haarsieb gestrichen und in einer Schüssel mit noch zwölf Loth feinem Staubzucker etwas gerührt wird. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von achtzehn Eiern zu einem sehr steifen Schnee geschlagen, der vierte Theil davon unter die Marmelade gezogen und so nach und nach der Schnee untergemengt, welches mit Vorsicht geschehen muß, damit die Masse ganz steif bleibt; sie wird sodann in eine Schaale gefüllt, oben glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und eine Stunde sehr langsam gebacken.

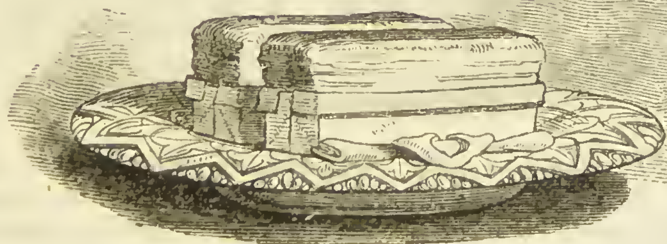
1471. Auflauf von Pfirsichen in Papierkästchen. Soufflé de pêches en petites caisses.

Von dreißig Stück ganz reifen Pfirsichen werden die Steine heraus-genommen, und mit einem halben Pfund Zucker eine feste Marmelade bereitet, welche durchgestrichen, in eine Schüssel gethan und mit etwas



Cocheuille=Farbe blaßroth gefärbt wird. Sodann wird der festgeschlagene Schnee von sechzehn Eiern mit zwanzig Loth Staubzucker untermengt, dieser nach und nach darunter gezogen, die Masse in kleine runde Papierkästchen gefüllt, oben glatt gestrichen, mit Staubzucker bestäubt und langsam acht bis zehn Minuten gebacken. Sie werden aus dem Ofen pyramidenartig über eine schön zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel angerichtet und sogleich zur Tafel gegeben.

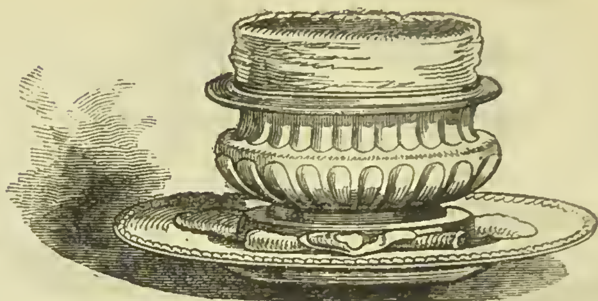
1472. Auflauf von Calville=Aepfeln in einer Papierkapsel.
Soufflé aux pommes de Calville en caisse.



Von zwanzig Stück sehr reifen Calville=Aepfeln wird mit vierzehn Loth Zucker eine feste Marmelade gekocht, welche durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit fein geschnittenem Zitronengelb gewürzt wird. Das Weiße von achtzehn Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen, mit sechzehn Loth Staubzucker untermengt, und sonach löffelweise unter die Marmelade gezogen. Die Masse wird in eine große Papier=Caisse gefüllt, glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und achtundvierzig Minuten lang langsam gebacken.

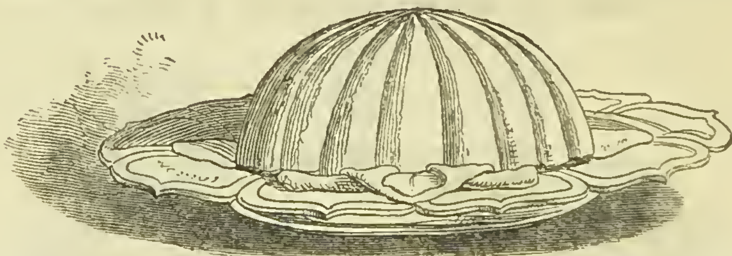
1473. Auflauf von Erdbeeren in einer Kruste.
Soufflé aux fraises en croustade.

Vier Maß frische Wald=Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, in eine Schüssel gethan, das Weiße von achtzehn Eiern zu einem



festen Schnee geschlagen und darunter vierzig Loth Staubzucker melirt. Dieser wird nun nach und nach unter das Erdbeer=Mark gezogen, die Masse in eine zuvor sehr blaß gebackene Teigkruste gefüllt, oben mit Zucker bestäubt, die Kruste selbst aber mit Papier umbunden, damit die Hitze nicht zu sehr einwirken kann, und so eine Stunde sehr langsam schön gebacken. Beim Anrichten wird die Kruste über eine gebrochene Serviette auf eine Schüssel gestellt und sogleich zu Tisch gegeben.

1474. Auflauf von Johannisbeeren. **Soufflé à la gelée de groseilles.**



Man bereitet von zwei Maß frischgepflückten Johannisbeeren mit einem Pfund Zucker ein Gelée, unter welches der festgeschlagene mit einem Pfund Staubzucker untermengte Eierschnee langsam gezogen und die Masse turbanartig in einer flachen Schüssel aufdressirt wird; das Ganze muß reichlich mit Zucker bestäubt und fünfzig Minuten sehr langsam gebacken werden, wobei man, sobald der Auflauf nur etwas Farbe annimmt, ihn mit Papier decken muß. Beim Untermengen des Schnees muß das Gelée noch fließend sein, damit sich derselbe genau verbinden kann.

Auf die gleiche Art können alle Früchten=Auflaufe von jeder beliebigen Gattung bereitet werden; nur ist zu bemerken, daß die Marmelade recht trocken und nicht zu süß in Zucker gehalten werde.

74. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den Omeletten-Auflaufen. Des Omelettes soufflées.

Eine weitere Gattung von Auflaufen, ebenfalls der deutschen Küche angehörend, sind die zuerst in der Omelette-Pfanne gebackenen, übereinander gelegten und im Backofen wieder aufgezogenen Omeletten-Auflaufe, Omelettes soufflées. Sie weichen in ihrer Bereitung von den andern ganz ab und ich will auch diese hier folgen lassen.

1475. Omeletten-Auflauf mit Vanille. Omelettes soufflées à la vanille.

Es werden zwölf Eierdotter mit achtzehn Loth Zucker und acht Loth fein gestoßenem Bisquit und dem Samen aus einer Stange Vanille untermengt, zusammen eine Viertelstunde gut gerührt und sodann mit dem festgeschlagenen Schnee der zwölf Eier leicht untermengt. Nun wird in eine flache Omelette-Pfanne ein Eßlöffel voll klare, frisch ausgelassene Butter gegossen, der vierte Theil der Masse hineingethan und über dem Feuer leicht bewegt, bis die Omelette die gehörige Farbe erhält, welches für beide Seiten zwei Minuten dauern kann. Die Omelette wird sodann auf eine flache Schüssel geglitscht und mit Zucker stark bestäubt. Ueber diese kömmt eine zweite ebenso gebackene Omelette wieder mit Zucker bestäubt und so werden vier übereinander gelegt. Das Ganze wird mit Zucker bestäubt und in einem abgekühlten Ofen fünfzehn bis zwanzig Minuten langsam gebacken. Diese Art Omeletten steigen zu einer bedeutenden Höhe; ehe man sie zur Tafel gibt, werden sie nochmals mit Zucker bestäubt und mit einer glühenden Schaufel glaeirt, die ganze Operation muß jedoch im Ofen vor sich gehen, weil diese Art Auflaufe so leicht sind, daß sie, wie sie aus dem Ofen kommen, zu sinken anfangen, weßhalb der Speisesaal recht nahe sein muß.

1476. Omeletten-Auflauf auf Wiener Art. Omelettes soufflées à la Viennaise.

Es wird das Gelbe von sechzehn Eiern mit zwanzig Loth Zucker, achtzehn Stück bittern, fein gestoßenen Makaronen und zwei Loth geröſteten Orangenblüthen eine halbe Stunde gut abgerührt, dann mit dem sehr fest geschlagenen Schnee von den 16 Eiern untermengt und die Omeletten wie die vorhergehenden gebacken und beendet.

1477. Omeletten-Auflauf mit Chokolade. Omelettes soufflées de chocolat.

Man bereitet hiezu die Masse von den Omeletten mit Vanille-Geruch; beim Backen jedoch wird zwischen jede Omelette zwei Loth feingeriebene Chokolade gestreut. Das Backen haben diese ganz mit den vorhergehenden gemein.

1478. Omeletten-Auflauf auf schwedische Art. Omelettes soufflées à la Suedoise.

Man rührt ein Viertelpfund sehr frische Butter schaumig; dazu kommt nach und nach das Gelbe von fünfzehn Eiern, sechs Kochlöffel voll Mehl

und ein Körnchen Salz; diese Masse wird mit einer halben Maß lauwarmem Doppelrahm nach und nach verdünnt und mit dem Weißen der fünfzehn Eier, welche zu einem festen Schnee geschlagen wurden, langsam untermengt. Von dieser Masse werden Omeletten, aber nur auf einer Seite, gebacken, welche mit Vanillezucker jedesmal bestäubt und so 6 Stück übereinander aufgesetzt werden. Sie werden, den vorhergehenden gleich, schön gebacken und beim Anrichten etwas heiße Aprikosenmarmelade-Sauce darüber gegossen.

1479. Omeletten-Auflauf mit Hagenbutten-Mark.
Omelettes soufflées aux Chynhorrondons.

Diese Omeletten werden, wie die vorhergehenden, zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß sie auf beiden Seiten gebacken, jedesmal mit Hagenbuttenmark überstrichen und so sechs Stück Omeletten übereinander gelegt werden, welche zwanzig Minuten vor dem Gebrauche in einen sehr mäßig heißen Ofen gestellt und langsam in die Höhe getrieben werden. Beim Anrichten selbst wird eine heiße Hagebutten-Marmelade als Sauce dicklichfließend darüber maskirt und sogleich zur Tafel gegeben.

1480. Omeletten-Auflauf mit Marasquino.
Omelettes soufflées au marasquin.

Man rührt das Gelbe von sechszehn Eiern mit ebensoviel fein gestoßenen Makaronen und sechszehn Loth feinem Zucker eine Zeitlang schaumig, gießt vier Eßlöffel voll Marasquino dazu, schlägt das Weiße der Eier zu einem festen Schnee, zieht denselben langsam unter die Masse, bäckt hievon sechs Stück gleichdicke, schöne Omeletten, legt diese, jedesmal mit Zucker bestreut und mit Marasquino beträufelt, übereinander und bäckt dieselben zwanzig Minuten vor dem Anrichten sehr langsam. Ehe man sie zur Tafel gibt, wird eine dicklichfließende Rahm-Crême-Sauce, angenehm mit Marasquino nuancirt, darüber gegossen.

1481. Omeletten-Auflauf mit Orangen-Blüthen.
Omelettes soufflées aux fleurs d'orange.

Achtzehn Eidotter werden mit zehn Loth Zucker, welcher mit zwei Loth gerösteter Orangenblüthen fein gestoßen wurde, nebst einem Körnchen Salz eine halbe Stunde gerührt und dann mit dem zu einem festen Schnee geschlagenen Weißen der achtzehn Eier genau untermengt. Hievon werden in einer Omeletten-Pfanne mit klarer, frischer Butter vier Stück Omeletten auf beiden Seiten gebacken, die, sobald eine fertig ist, auf eine flache Schüssel geschoben, reichlich mit Zucker bestäubt und mit etwas Zitronensaft beträufelt werden; darüber kommen die übrigen, welche ebenso wie die erste behandelt werden. Zwanzig Minuten vorher werden sie bei sehr mäßiger Ofenhitze gebacken. Es versteht sich von selbst, daß die Zeit des Backens genau nach der Tafelzeit berechnet, die Ofenhitze gehörig geregelt und dieser Auflauf mit einer schönen, gelbbraunen Farbe und hoch aufgelaufen servirt werden muß.

74. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den Pannequets-Auflaufen. Des Pannequets soufflés.

Zu den Auflaufen gehören ebenfalls die Pannequets soufflés; sie weichen von den vorhergehenden dadurch ab, daß die ganz dünnen Eierkuchen in der Omelette-Pfanne gebacken, dann erst mit der Auflauf-Masse gefüllt, zusammengerollt, in eine flache Schale gelegt und dann erst gebacken werden. Zum Füllen dieser Pannequets kann jede beliebige Masse der 1. Abtheilung angewendet werden.

1482. Pannequets-Auflauf mit Chocolade. Pannequets soufflées au chocolat.

Acht Loth feines Mehl wird mit guter Milch fein abgerührt, dann kommen vier ganze und vier Eidotter, etwas wenig Salz, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone und ein Eßlöffel voll Zucker dazu, welches zusammen gut verrührt, mit Milch verdünnt und durchgeseiht wird. Von dieser Masse werden in einer flachen Pfanne mit klarer, frischer Butter ganz dünne Pannequets auf einer Seite gebacken, welche auf einer Serviette ausgebreitet werden, jedoch so, daß die blasse Seite nach oben kömmt. Sie werden dann fingerdick mit der Chokolade-Auflauf-Masse bestrichen, zusammengerollt, jedes in drei gleiche Theile geschnitten und so im Kranze über sich laufend erhaben angerichtet. Oben werden sie mit Zucker bestäubt, die Schale über Salz auf ein Tortenblech gestellt und zwanzig Minuten vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken. Auf diese Art werden alle Pannequets-Auflaufe bereitet und, wie schon erwähnt, können alle Auflauf-Massen, die in der ersten Abtheilung angegeben sind, hiezu angewendet werden.

1483. Pannequets auf Pariser Art. Pannequets à la Parisienne.

Acht Loth feinstes Mehl wird mit sechs Loth gestoßenem Zucker untermengt und mit einer Quart kalten, süßen Rahm zu einer feinen, glatten Masse angerührt, welche dann mit sechs ganzen Eiern und zwölf Eidottern genau verbunden, mit zwölf Loth fein gestoßenen, gesiebten, bittern Makaronen und etwas auf Zucker abgeriebener Orange oder statt dieser mit vier Eßlöffeln voll Orangen-Essenz vermischt und dann mit ein und einem halben Quart Rahm zu einer dünnflüssigen Masse verrührt wird. Von dieser werden eine halbe Stunde vor dem Anrichten, in zwei gut gereinigten Omeletten-Pfannen mit sehr frischer, geklärter Butter ganz dünne Pannequets auf einer Seite lichtbraun gebacken, welche dann auf eine mit einem umgelegten Teller versehene Schüssel gestürzt und auf der braunen Seite jedesmal mit Zucker bestäubt werden. Die ganze Masse wird auf diese Art verbraucht, so daß von den Pannequets über der Schüssel ein Berg entsteht, über welchem nochmals Zucker gestreut und dieser dann mit einer stark glühenden Schaufel leicht geschmolzen oder glaeirt wird.

1484. Französische Pannequets mit Aprikosen-Mark. Bombe de pannequets à la marmelade d'abricots.

Sie werden wie die vorhergehenden zubereitet und gebacken, dann jedes mit Aprikosenmarmelade überstrichen, übereinander gelegt, eingebogen und wie eine Kugel dressirt, dann oben dick mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel glacirt und warm zu Tisch gegeben.

1485. Pannequets mit Vanille-Crême. Pannequets à la crême de vanille.

Man bereitet von der vorhergehenden Masse zwölf Stück auf einer Seite gebackene, recht dünne Pannequets, welche auf einer Serviette auseinander gebreitet werden, so zwar, daß die weiße Seite oben zu liegen kömmt. Ferner werden zwölf Eidotter mit drei bis vier Kaffeelöffeln voll Mehl und zwölf Loth gestoßenem Zucker fein abgerührt, dann mit zwei Quart mit einer in kleine Stücke geschnittenen Schote Vanille aufgekochten süßen Rahm nach und nach verdünnt und sodann über Kohlenfeuer zu einem dicklichen Vanille-Crême angekocht, mit welchem die Pannequets überstrichen, aufgerollt, zu halbfingerlangen Stücken geschnitten und in eine flache Porzellan-Schale, über sich laufend im Kranze gelegt werden. Sie werden mit Zucker und gestoßenen, süßen Makaronen bestreut und im abgekühlten Ofen langsam erwärmt. Beim Anrichten wird eine Vanille-Sauce extra beigegeben.

1486. Pannequets mit Chocolade-Crême. Pannequets à la crême au chocolat.

Man bereitet von zwölf Loth Vanille-Chokolade, zwei Kaffeelöffeln voll Mehl, zwölf Loth Zucker, zwölf Eidottern und einer halben Maß Rahm eine Crême. Die Chokolade wird mit etwas warmer Milch aufgelöst, glatt gerührt, mit dem Mehl, Zucker und den Eidottern genau untermengt, mit dem Rahm nach und nach verdünnt und sodann über Kohlenfeuer zu einer dicklichen, feinen Crême angekocht, welche heiß in die Pannequets gestrichen und wie die vorhergehenden beendet wird. Auf dieselbe Art kann jede beliebige Crême zu diesen Pannequets angewendet werden.

1487. Wiener Pannequets. Pannequets à la Viennoise.

Acht Loth feines Mehl werden mit einer Prise Salz, etwas abgeriebenen Orangen und zwei Loth gestoßenem Zucker nebst dem nöthigen süßen Rahm fein abgerührt, mit vier ganzen und acht Eidottern genau untermengt, mit dem nöthigen süßen Rahm zu einer dünnflüssigen Masse verdünnt und hievon Pannequets auf folgende Weise gebacken. Zwei gut gereinigte Omeletten-Pfannen werden auf Kohlenfeuer heiß gemacht, mit dem Pinsel, der in geklärte, frische Butter getaucht ist, gut bestrichen, dann vier Eßlöffel voll von der Masse hineingegossen, so daß sie den Boden der Pfanne ganz überdeckt. Wenn die Pannequets unten eine schöne lichtbraune Farbe haben, werden darüber gut gereinigte, kleine Corinthen gestreut, die Pannequets in der

Pfanne sogleich zusammengerollt und dann auf ein reines Tuch oder weißes Papier gelegt. Wenn die ganze Masse auf diese Weise verbacken ist, wird eine Cylinder- oder sogenannte schleifsteinartige Form mit sehr frischer Butter ausgestrichen, die Pannequets rundlaufend hineingelegt und zwischen jede Lage gestoßener Zucker gestreut. Wenn die Form mit diesen Pannequets gefüllt ist, wird sie in einen ausgekühlten Ofen gestellt, die Pannequets durch und durch wieder erwärmt, dann in eine flache Mehlspeiseschale gestürzt, oben stark mit Zucker bestäubt und mit der glühenden Schaufel glacirt. Eine Rahm-Sauce mit Orangen-Geruch wird extra beigegeben.

1488. Pannequets mit Aprikosen-Marmelade. Pannequets à la marmelade d'abricots.

Hiezu wird die zuerst beschriebene Masse auf französische Art bereitet und hievon sehr dünne Pannequets gebacken, welche messerrückendick mit Aprikosenmarmelade überstrichen, aufgerollt, in fingerlange Stückchen geschnitten, in einer Mehlspeisschale im Kranze erhaben aufgerichtet, mit Zucker überstreut, im Ofen wieder erwärmt und ehe man sie zu Tische gibt, mit der glühenden Schaufel schön glacirt werden. Auf diese Weise kann jede beliebige Marmelade angewendet werden.

1489. Pannequets auf englische Art. Pannequets à l'Anglaise.

Ein halbes Pfund frische Butter wird gut schaumig gerührt, dann kommen nach und nach sechszehn Eidotter dazu, ebensoviel Staubzucker, zwölf Loth Mehl, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone und eine Prise Salz; dies alles wird gut verrührt, mit einer Viertelmaß gutem, süßen Rahm verdünnt und mit dem festgeschlagenen Schnee von neun Eiern untermengt. Von dieser Masse werden mit geklärter, frischer Butter auf beiden Seiten dünne Pannequets gebacken, welche mit einer Marasquin-Crême messerrückendick bestrichen, übereinandergelegt und im Ofen durch und durch erwärmt werden, wodurch sie dann wieder etwas aufgehen. Kurz vor dem Anrichten werden sie stark mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel schön glacirt und sogleich zu Tisch gegeben.

Marasquino-Crême: Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit kaltem Rahm fein abgerührt, dann kommen zwölf Eidotter und zehn Loth gestoßener Zucker dazu, welches zusammen gut verrührt, mit einem starken Quart süßem Rahm verdünnt und sodann über Kohlenfeuer zu einer zarten Crême abgerührt wird. Wenn dieselbe vom Feuer kömmt, wird sie mit gutem Marasquino di Zara angenehm im Geschmack gehoben und, wie bereits angegeben ist, zu den Pannequets angewendet.

1490. Französische Eierkuchen, Pannequets. Pannequets à la Célestine.

Man bereitet von der zuerst beschriebenen Panequets-Masse zehn bis zwölf Stück feine Pannequets, welche auf eine reine Serviette gelegt, die Hälfte davon mit Orangen-Crême, die andere mit Aprikosen-Marmelade stark messerrückendick überstrichen, zusammengerollt, abwechselnd in eine flache Por-

zellan-Schale gelegt, oben mit Zucker bestäubt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen abgekühlten Ofen gestellt werden. Ehe man sie zur Tafel gibt, werden sie mit der glühenden Schaufel glaeirt.

Orangen-Crême: Zwölf Eidotter werden mit zwei Eßlöffeln voll Mehl und kaltem Rahm recht fein abgerührt, dann mit dem auf einem Stück Zucker leicht abgeriebenen und abgeschabten Gelben einer oder zweier Orangen nebst acht Loth gestoßenem Zucker untermengt, mit einem Quart gutem süßen Rahm verdünnt und auf Kohlenfeuer zu einer Crême abgerührt, mit welcher die Pannequets bestrichen werden.

1491. Cölestiner-Omeletten auf andere Art.
Omelettes à la Célestine.

Sie unterscheiden sich dadurch, daß sie ohne Beigabe von Mehl und dick gebacken werden. Es werden nämlich fünfzehn bis achtzehn sehr frische Eier in einer Casserolle aufgeschlagen, mit zwölf Eßlöffeln voll süßem Rahm nebst einer Prise Salz gut abgeschlagen und durch ein Haarsieb geseiht. Kurz vor dem Anrichten werden hievon mit klarer, frischer Butter vier gleich dicke Omeletten gebacken, welche jedesmal auf einen Bogen weißes Papier geschoben, mit der vorher beschriebenen, aber etwas dicker gehaltenen Orangen-Crême stark bestrichen, sogleich aufgerollt und so, ohne sie zu zerschneiden, über einander in eine flache Mehlspeiseschale gelegt, gut mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glaeirt und sogleich recht warm zur Tafel gegeben werden. Diese Omeletten müssen im letzten Augenblicke recht fein gebacken, sogleich mit der heißen Crême bestrichen und vollendet werden, denn zu langes Stehen und Warmhalten würde denselben all ihre Güte nehmen.

1492. Omeletten mit eingemachten Weichseln.
Omelettes à la neige aux cerises.

Man rührt zwölf Eidotter mit dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone und acht Loth Zucker schaumig, schlägt das Weiße der zwölf Eier zu einem steifen Schnee und zieht diesen langsam unter die Masse. Von dieser werden mit klarer, frischer Butter vier gleichdicke Omeletten auf beiden Seiten in schöner Farbe gebacken, mit eingemachten Weichseln gefüllt, zusammengerollt, über einander in eine flache Mehlspeiseschale gelegt, mit Zucker bestäubt, mit etwas Zitronensaft beträufelt, ungefähr achtzehn bis zwanzig Minuten in einen schwachheißen Ofen gestellt und, ehe man sie zur Tafel gibt, mit der glühenden Schaufel glaeirt.

1493. Pannequets mit Kirschen auf Flamänder Art.
Pannequets aux cerises à la Flamande.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit einem Quart kaltem, süßen Rahm nebst einer Prise Salz fein abgerührt, dann sechs Eier und sechs Eidotter dazu geschlagen, mit dem auf Zucker abgeriebenem Gelben einer Orange gewürzt, mit dem noch fehlenden Rahm zu einer flüssigen Masse verdünnt und sodann durch ein Haarsieb geseiht. Von dieser Masse werden auf beiden Seiten dünne Pannequets gebacken und auf einer flachen Schüssel

warm gestellt. Ferner werden drei Pfund frische Kirschen von ihren Stielen befreit, ausgekernt und hievon ein Compot gekocht, von welchem jedoch der Syrup abgeseiht wird. Mit diesen Kirschen werden die Pannequets, jedes einzeln, bestreut, zusammengerollt und in eine tiefe Mehlspeiseschale im Kranze gelegt. Sodann werden sechs Loth süße Makaronen und sechs Loth Bisquit mit dem Rollholze zerdrückt, durch ein grobes Sieb passirt, dann in eine Schüssel gethan, mit acht Loth Zucker und etwas gestoßenem Zimmt untermengt, mit dem Gelben von zehn Eiern gut abgerührt und dann wird der abgetropfte Saft der Kirschen und etwas süßer Rahm dazu gegeben und gut verrührt. Die Crême-Masse wird über die Pannequets gegossen, daß dieselbe gut eindringt und die Schale über Salz auf einem Blech eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen mäßig heißen Ofen gestellt, damit die Crême durch und durch stockt und etwas in die Höhe geht. Ehe man sie zu Tisch gibt, wird die Oberfläche mit Zucker bestäubt und mit der glühenden Schaufel glacirt.

1494. Pannequets mit Marasquino-Crême. Pannequets à la crême au marasquin.

Man bäckt aus der zuerst beschriebenen Masse zehn bis zwölf ganz dünne Pannequets, welche mit Aprikosen-Marmelade überstrichen, zusammengerollt, in zolllange Stückchen geschnitten und in eine mit frischer Butter ausgestrichene flache Schale, ein Stückchen an das andere, aufrechtstehend, gesetzt werden. Die Schale wird dann über Salz auf ein Blech gestellt und die Pannequets mit nachstehender Crême überfüllt. Zehn Eidotter werden mit acht Loth gestoßenem Zucker gut verrührt, mit einem Quart Doppelrahm genau verbunden, mit gutem Marasquino di Zara angenehm im Geschmack gehoben und sodann durch ein Haarsieb über die Pannequets gegossen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche wird die Schale in einen schwach heißen Backofen gestellt, wo man die Crême fein stocken und etwas aufgehen läßt. Ehe man sie zur Tafel gibt, werden sie mit Zucker bestäubt und mit der glühenden Schaufel glacirt.

1495. Pannequets mit Meringué. Pannequets à la royale.

Es werden von der Masse (pannequets à la Parisienne) zwölf dünne Pannequets gebacken, welche mit einer feinen Chokolade-Crême überstrichen und so übereinander in eine flache Schüssel gelegt werden; die oberste Seite wird nicht mit Crême überstrichen, sie wird zwei Messerrücken dick mit Meringue überstrichen und mit feinem Zucker bestäubt. Sie werden sodann in einen abgekühlten Ofen gestellt, bis sich die Meringue lichtgelb gefärbt und eine harte Kruste gebildet hat, welche noch warm zur Tafel gegeben wird.

Hiezu kann jeder beliebige auf dem Feuer abgerührte Crême angewendet werden.

1496. Schweizer Omeletten. Omelettes à la Suisse.

Eine halbe Maß guter, dicker saurer Rahm wird mit dem Gelben von zwölf Eiern, einer Prise Salz und sechs Loth gestoßenem Zucker mit dem

Schneebesen gut abgeschlagen, dann acht Loth Kartoffelmehl darunter gerührt, mit dem festgeschlagenen Schnee der zwölf Eier langsam untermengt und hievon mit klarer, frischer Butter in einer Omeletten-Pfanne dünne Omeletten gebacken, welche jedesmal mit Zucker bestäubt, übereinandergelegt und so eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen gebacken werden.

1497. Pfannkuchen, Eierkuchen. Omelettes bourgeoises à l'Allemande.

Ein Viertelpfund oder auch vier Kochlöffel voll Mehl wird nebst einer Prise Salz und mit kalter guter Milch fein abgerührt, dann mit acht Eiern genau verrührt, mit der noch nöthigen Milch dicklichfließend verdünnt und hievon mit frischer Butter vier Pfannkuchen auf beiden Seiten schön lichtbraun gebacken, übereinander gelegt und mit Zucker bestäubt zu Tisch gegeben.

1498. Aepfelpfannkuchen. Omelettes aux pommes à l'Allemande.

In die vorher beschriebene aber etwas dicker gehaltene Masse werden fünf bis sechs rein geschälte und zu ganz feinen Scheibchen geschnittene mürbe Aepfel gethan und hievon drei gleich dicke Pfannkuchen auf Kohlenfeuer in der Art schön lichtbraun gebacken, daß die Pfanne genau zugedeckt und die Aepfelscheibchen während des Backens dünsten und dadurch weich werden können. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt bestäubt, übereinander gelegt und recht warm zu Tisch gegeben.

1499. Mehlschmarn. Omelettes rissolées.

Zwölf Loth oder auch sechs Kochlöffel voll feines Mehl und ein halber Kaffeelöffel voll Salz wird mit kalter Milch fein abgerührt, dann zehn Eier dazu geschlagen und mit guter Milch zu einer dickfließenden Masse verdünnt. Sodann läßt man in einer Pfanne ein Viertelpfund frisch ausgelassenes Schmalz bis zum Rauchen heiß werden, rührt die Masse nochmals gehörig durcheinander, gießt sie in das heiße Schmalz, stellt die Pfanne über Kohlenfeuer, deckt sie zu und läßt den Schmarn schön lichtbraun Farbe nehmen, dann wird derselbe in Stücke geschnitten, mit einem eisernen Schäufelchen umgekehrt, noch etwas heißes Schmalz dazu gegossen, wo man denselben ebenfalls wieder schön Farbe nehmen läßt. Hierauf wird der Schmarn mit dem Schäufelchen klein zerstochen, noch einige Zeit geröstet, sodann erhaben in einer Mehlspeise-Schale angerichtet und mit Zucker bestäubt zu Tisch gegeben. Ein Compot von frischem oder getrocknetem Obste kann, extra angerichtet, beigegeben werden.

1500. Pfannkuchen mit Zwiebel-Sauce. Omelette à la Robert.

Man bereitet einen Pfannkuchen wie derselbe im vorhergehenden Rezepte angegeben ist und bäckt denselben in schöner lichtbrauner Farbe. Hiezu bereitet man folgende Sauce: man schneidet zwei weiße Zwiebeln und ein Stück mageren Speck, von jedem gleiche Theile, in kleine Würfel, passirt sie mit klarer, frischer Butter auf dem Feuer bis sie zu schäumen anfangen, gibt

dann zwei Eßlöffel voll Mehl dazu und röstet es zusammen noch einige Minuten. Sodann wird die Sauce mit kräftiger, entfetteter Rindfleischjüs angerührt, das nöthige Salz, etwas Weinessig und rother Wein dazu gethan, zusammen gut ausgekocht, sodann rein entfettet, mit etwas gutem Senf und einem Kaffeelöffel voll Zucker angenehm im Geschmack gehoben, in eine Sauciere gegossen und den Pfannkuchen beigegeben.

1501. Kartoffelpfannkuchen. Omelettes de pommes de terre.

Zwölf Loth vorher abgekochte, erkaltete und auf dem Reibeisen geriebene gute Kartoffeln werden mit acht Loth frischer Butter, vier Loth fein geriebenen Mandeln, vier Loth Zucker, einer Prise Salz und dem Gelben von zwölf Eiern gut abgerührt, dann wird der festgeschlagene Schnee nebst vier Loth rein belesenen und gewaschenen kleinen Rosinen darunter gezogen und hievon auf Kohlenfeuer mit klarer Butter drei Omeletten auf beiden Seiten lichtbraun gebacken, welche mit Zucker bestäubt, aufeinandergelegt und warm servirt werden.

1502. Reisschmarn. Omelettes au riz risolées.

Ein halbes Pfund rein belesener und gewaschener Karolinen- oder guter Mailänder Reis wird mit einer Maß guter Milch, einem Viertelpfund Zucker, einem Stückchen ganzem Zimmt und einer Prise Salz auf Kohlenfeuer langsam weich und dick gekocht, dann in eine Schüssel umgeleert und wenn derselbe halb ausgekühlt ist, wird ein Stück frische Butter und acht Eidotter dazu gethan und zusammen gut verrührt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße der acht Eier zu einem festen Schnee geschlagen, dieser langsam darunter gerührt und wie der vorhergehende Mehlschmarn vollendet. Auf dieselbe Weise wird auch der Griesschmarn bereitet.

1503. Zucker-Omeletten. Omelettes au four.

Sechs Eßlöffel voll Zucker und ebensoviel Mehl werden zusammen in eine Casserolle gethan und mit zwölf Eiern und etwas wenig Salz gut abgerührt; dann wird eine Maß sehr guter, süßer Rahm dazu gegossen, mit etwas Vanille gewürzt und zusammengeseiht. Hierauf wird ein flaches Geschirr gut mit frischer Butter ausgestrichen, am Boden mit Zucker bestäubt, die Masse hineingegossen, in einen nicht heißen Ofen gestellt und langsam lichtbraun gebacken. Beim Anrichten werden sie im Geschirr in zwei fingerbreite Streifen geschnitten und mit einem Schäufelchen zusammengerollt, in eine Mehlspeise-Schale gelegt, mit Vanillezucker bestäubt und warm zu Tisch gegeben.

---

74. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen.

Des Beignets.

Unter dieser Benennung versteht man alle Arten kalte Crêmes, Früchte ꝛc., welche in die weiter unten beschriebene Masse getaucht oder auch mit geriebenem Brode panirt aus heißem Schmalze gebacken werden.

1504. Backteig. Pâte à frire à la Française.

Ein halbes Pfund feines, gesiebtes Mehl wird mit weißem Wein und fünf bis sechs Eßlöffeln voll feinstes Oliven=Oel zu einem zarten, etwas dickflüßigem Teige abgerührt, der leicht gesalzen und mit dem festgeschlagenen Schnee von vier bis fünf Eiern untermengt wird. Es muß aber bemerkt werden, daß dieser Teig erst kurz, ehe man denselben braucht, angemacht werden darf, denn langes Stehen würde ihn verderben. Ebenso ist sehr darauf zu sehen, daß er die gehörige Dicke hat und die Beimischung des Oels genau sein muß, denn ein Löffel voll Oel zuviel macht ihn fett, und zu wenig macht denselben nach dem Backen wieder weich und zähe.

1505. Backteig auf deutsche Art. Pâte à frire à l'Allemande.

Ein halbes Pfund feines, gesiebtes Mehl, drei Eidotter, zwei Eßlöffel voll gute Hefe und sechs Eßlöffel voll klare frische Butter wird mit lauwarmer Milch nebst einem Eßlöffel voll Zucker und einer Prise Salz zu einer flüssigen Masse angerührt, fein abgeschlagen und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt.

1506. Backteig auf deutsche, andere Art.
Pâte à frire à l'Allemande, d'une autre manière.

Man läßt eine halbe Maß gute Milch mit einer Prise Salz, einem Stückchen ganzen Zimmt, etwas Zitronenschale, sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker einige Minuten kochen, nimmt dann den Zimmt und die Zitrone heraus, rührt soviel feines, durchgesiebtes Mehl in die kochende Milch, als sie in sich aufnimmt und arbeitet den Teig, bis er sich vom Löffel loslöst, auf dem Feuer ab. Hierauf wird derselbe in eine andere Casserolle gethan und mit der Hälfte ganzer und der Hälfte Eidotter zu einem dickfließenden Teig verdünnt, welchen man zu den später bezeichneten Beignets verwendet.

1507. Beignets von Aprikosen oder gebackene Aprikosen.
Beignets d'abricots.

Zwölf bis fünfzehn große reife Aprikosen werden von einander geschnitten, der Kern herausgenommen, die Haut abgezogen und mit gestoßenem Zucker gut bestreut eine Stunde stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten

werden die Aprikosen in den Backteig getaucht, so daß sie ganz eingehüllt sind und aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, dann zum Entfetten auf Löschpapier gelegt, stark mit Zucker bestäubt und mit der glühenden Schaufel glacirt. Sie werden auf einer flachen Schüssel über eine schön zusammengelegte Serviette erhaben angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

1508. Gebackene Aprikosen mit Pistazien. Beignets d'abricots glacés aux pistaches.



Die Aprikosen werden, den vorhergehenden gleich, zubereitet, aus demselben Teig lichtbraun gebacken, jedes Stückchen an eine Gabel gesteckt, auf der schönen Seite in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und mit fein geschnittenen, recht grünen Pistazien bestreut, welches den Beignets ein sehr liebliches Ansehen und eroquanten Geschmack gibt. Sie werden auf einer flachen Schüssel über eine zierlich zusammengelegte Serviette im Kranze erhaben angerichtet und sogleich servirt.

1509. Gebackene Pfirsichen. Beignets de pêches.

1510. Gebackene Reineclauden. Beignets de reineclaudes.

1511. Gebackene Zwetschken. Beignets de prunes.

Ihre Bereitungsart ist ganz dieselbe wie bei den Aprikosen, nur muß bemerkt werden, daß hiezu die beste Gattung und reife Früchte gewählt werden müssen.

1512. Gebackene Apfelringe, Apfelküchelн. Beignets de pommes.

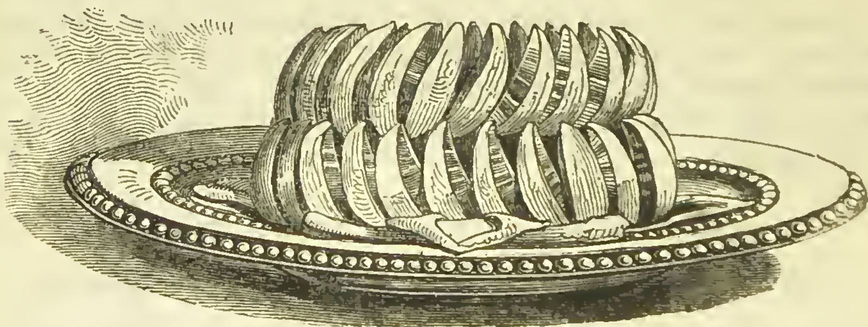
Aus zehn bis zwölf schönen, mürben Aepfeln werden die Kerne ausgestochen, dann geschält und in Federkieldicke Scheiben geschnitten. Diese Aepfelscheiben werden in eine Porzellanschale gethan, gut mit Zucker bestäubt, ein Liqueur-Gläschen voll Arak, Kirschenwasser oder Marasquino dazu gegossen, zugedeckt und eine Stunde marinirt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in Backteig getaucht, aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, auf einen flachen Deckel gelegt, stark mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glacirt, im Kranze angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

Man kann hiezu den Backteig Nro. 1504 oder 1505 anwenden.

1513. Gebackene Apfelschnitten mit Weichseln gefüllt. Beignets de pommes aux cerises.

Man wählt hiezu die besten Reinetten oder Borsdorfer Aepfel; aus diesen werden mit einem langen Ausstecher die Kerne ausgestochen, die Aepfel in Scheiben getheilt, nochmals egal zugeschnitten, so daß sie gleiche Größe haben und wie die vorhergehenden marinirt. Unterdessen werden die nöthigen Oblaten in der Größe der Aepfel rund geschnitten, so daß auf eine Apfelscheibe zwei Oblaten kommen. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird auf jedes Stückchen Oblate eine Apfelscheibe gelegt, in der Mitte mit eingemachten Weichseln gefüllt, wieder mit einem Oblate-Stückchen gedeckt und in den Backteig Nro. 1504 getaucht und so jedesmal sechs bis acht Stück auf einmal lichtbraun gebacken. Sie werden auf ein reines Tuch zum Entfetten gelegt, dann an eine Gabel gesteckt, die schönere Seite in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und mit feingeschnittenen Pistazien bestreut. Wenn die nöthige Anzahl solcher Aepfelschnitten gebacken und auf die angegebene Weise glaeirt sind, werden sie auf einer flachen Schüssel über eine gebrochene Serviette im Kranze erhaben angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

1514. Gebackene Orangen-Schnitten. Beignets d'orange.



Sechs schöne, saftige Orangen werden rein abgeschält, die innere, weiße Haut sorgfältig abgenommen, so daß nichts von dieser daran bleibt; dann wird jede Orange in acht Theile getheilt, die Kerne herausgenommen und zusammen eine Stunde im heißen, dicken Zucker-Syrup marinirt. Kurz vor dem Anrichten werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt in den Backteig Nro. 1504 getaucht und wie die Aprikosen-Beignets gebacken und vollendet.

1515. Erdbeeren-Beignets. Beignets de fraises.

Es wird eine Maß reine, gut reife Walderdbeeren mit zwölf Loth gestoßenem Zucker untermengt und hievon mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen in länglicher Form in Oblaten eingehüllt. Diese werden in den Backteig Nro. 1504 getaucht, schnell lichtbraun gebacken, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, gut mit Zucker bestäubt, gehäuft angerichtet und sogleich frisch gebacken zu Tisch gegeben.

1516. Erdbeeren=Beignets auf deutsche Art.
Beignets de fraises à l'Allemande.

Man bereitet auf dem Backbrett von einem Pfund feinem Mehl, einem halben Pfund Butter, vier Eidottern, einer Messerspitze Salz, zwei Loth Zucker und einer Obertasse voll gutem, sauern Rahm einen zarten Teig, welchen man eine halbe Stunde zugedeckt ruhen läßt. Dann wird derselbe messerrückendick ausgerollt, zweifingerbreit der Länge nach mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, die untere Seite gerad geschnitten, die Erdbeeren mit Zucker untermengt und mit einem Eßlöffel kleine Häufchen zweifingerbreit auseinander, darüber gesetzt; der Teig darüber geschlagen, mit dem untern, stumpfen Theil eines runden Ausstechers leicht angedrückt und mit einem Krapfenrädchen in halbrunder Form abgeschnitten. Sie werden dann auf eine mit Mehl bestäubte Serviette gelegt, zugedeckt und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie aus dem Schmalz gebacken, stark gezuckert und auf einer flachen Schüssel über eine zierlich zusammengelegte Serviette aufgethürmt angerichtet.

1517. Erdbeeren=Beignets auf bürgerliche Art.
Beignets de fraises à la bourgeoise.

Acht frischgebackene Milchbrode werden abgerieben, zu messerrückendicken Scheibchen geschnitten und jedesmal zwei davon fingerdick mit guten, reifen und mit Zucker untermengten Walderdbeeren gefüllt. Wenn die gehörige Zahl solcher zubereitet sind, werden sie schnell durch kalte Milch gezogen und auf ein Sieb gelegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in gut abgeschlagene Eier getaucht, aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt und warm zu Tisch gegeben.

Auf dieselbe Art werden sie auch von Himbeeren bereitet.

1518. Kirschen=Beignets. Beignets de cerises.

Zwei Pfund gute, reife Kirschen werden ausgekernt, zu kleinen Häufchen in Oblaten gut eingewickelt, dann in den Backteig Nro. 1504 getaucht und in schöner Farbe gebacken. Gut mit Zucker bestäubt und gehäuft angerichtet, werden sie warm zur Tafel gegeben.

---

74. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den Beignets von Crême. Des Beignets à la crême.

An die Beignets von Früchten reihen sich die von Crême an, welche theils in Backteig getaucht oder mit Brod panirt gebacken werden.

1519. Beignets von Crême mit Vanille. Beignets de crême à la vanille.



Eine halbe Maß guten süßen Rahm läßt man mit einer Stange der Länge nach aufgelöster und in kleine Stückchen geschnittener Vanille nebst einem Viertelpfund Zucker aufkochen und dann erkalten. Unterdessen werden zwei Eier und sechs Eidotter mit der Schneeruthe gut abgeschlagen, dann mit dem Vanille-Rahm durch öfteres Hin- und Hergießen genau in Verbindung gebracht und nochmals durch ein Haarsieb geseiht. Hierauf werden kleine runde Becher mit geklärter, frischer Butter ausgestrichen, mit der Masse angefüllt, bis zur Hälfte in kochendes Wasser auf Kohlengluth gestellt, zugedeckt, etwas wenig Kohlengluth auf den Deckel gethan und so der Crême im Dunste stocken oder steif werden lassen. Wenn dies erreicht ist, wird er auf eine flache Schüssel gestürzt, wenn er kalt geworden ist, in den Backteig Nro. 1504 getaucht oder in abgeschlagenen Eiern umgewendet, mit geriebenem Brode panirt, sodann aus heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glacirt und wie die vorhergehenden Beignets erhaben angerichtet.

Auf diese Weise kann jeder Crême mit jedem beliebigen Geschmack zubereitet und ebenso vollendet werden.

Eine Abweichung in ihrer Zubereitung machen die abgerührten und in Oblaten oder dünne Pannequets eingehüllten Crême-Beignets, französische Beignets, wie aus nachstehenden Recepten zu sehen.

1520. Französische Beignets. Beignets à la Française.

Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit kaltem Rahm fein abgerührt, dann werden zwölf Eidotter und zwölf Loth Orangen-Zucker dazu gethan, mit dem nöthigen süßen Rahm (ungefähr ein und ein halbes Quart) genau verbunden und dann auf Kohlenfeuer zu einem feinen, geschmackvollen, dickfließenden Crême abgerührt, welchen man unter beständigem Rühren, damit er keine Haut zieht, kalt rührt. Unterdessen werden sechs ganz feine Pannequets recht blaß gebacken, auf einer Serviette ausgebreitet, messerrückendick mit dem Crême bestrichen, zusammengerollt, in zweizolllange Stückchen geschnitten und bis



zum Gebrauche auf einem Tortenbleche zugedeckt kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in den Backteig Nro. 1504 getaucht oder in abgeschlagenen Eiern gewendet, mit geriebenem Brode panirt, aus heißem Schmalz gebacken, stark mit Zucker bestäubt, glacirt, zierlich angerichtet und warm zur Tafel gegeben.

1521. Französische Beignets von Chokolade.
Beignets au chocolat à la Française.

Sechs Tafeln oder zwölf Loth gute Vanille-Chocolade wird mit einem Quart kochendem Rahm auf dem Feuer fein abgerührt; dann, wenn derselbe ausgekühlt ist, wird das Gelbe von zwölf Eiern und acht Loth gestoßener Zucker dazu gethan, mit noch einem Quart Rahm genau verbunden und diese Masse auf Kohlenfeuer zu einem feinen Köchel abgerührt, welches kalt, messerrückendick in feine Pannequets gestrichen und wie die vorhergehenden gebacken wird.

1522. Französische Beignets mit Mandeln.
Beignets aux amandes à la Française.

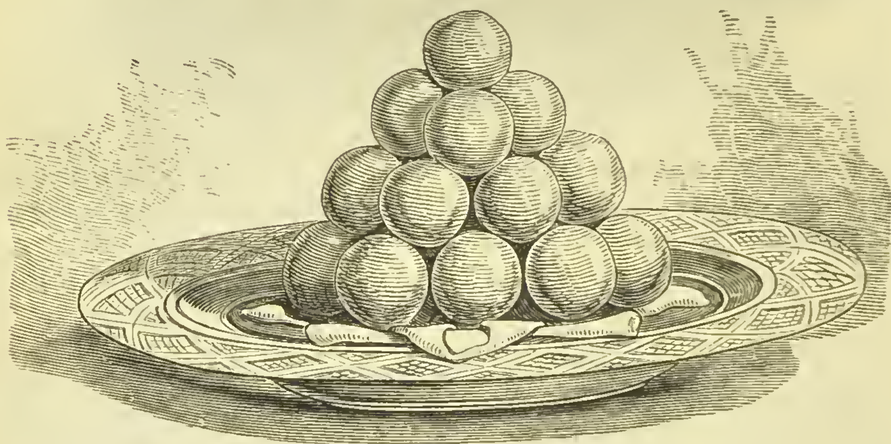
Vierundzwanzig Loth Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit einem Eiweiß fein gestoßen, dann mit einem halben Pfund feinem Zucker und einem zweiten Eiklar untermengt und auf Kohlenfeuer abgeröstet, bis sich die Masse vom Löffel löst. Nach dem Erkalten wird die Masse in eine mit einem Stern versehene blecherne Spritze gefüllt, zu einem langen Streifen auf ein mit Zucker bestäubtes Blech gedrückt, dieser sodann in fingerlange Stückchen geschnitten, jedes in den Backteig Nr. 1504 getaucht, und aus heißem Schmalz schön gebacken. Wenn alle gebacken sind, werden sie stark mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glacirt und zierlich angerichtet.

1523. Beignets von Mandeln auf englische Art.
Beignets aux amandes à l'Anglaise.

Von einem halben Pfund süßen und zwei Loth bittern Mandeln wird mit einer Maß Rahm eine Mandelmilch bereitet, welche mit sechs Loth

Reismehl, zwölf Loth Zucker und etwas fleurs d'orange zu einem feinen zarten Köchel auf dem Feuer abgerührt wird. Dieses Köchel wird sodann auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech fingerdick aufgestrichen, nach dem Erkalten in kleine Vierecke geschnitten, dann wird das Blech erwärmt, damit sich diese mit dem Messer leicht abnehmen lassen. Sie werden sodann in den Backteig Nr. 1504 getaucht, schön aus heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glacirt und zierlich auf einer flachen Schüssel über eine Serviette angerichtet.

1524. Beignets von Kastanien. Beignets de marrons à l'Espagnole.



Zwei Pfund große gute Kastanien werden abgeschält, einige Minuten in's kochende Wasser gelegt (gebrüht), damit sich auch die zweite Schale mit einem Tuch abstreifen läßt; sodann werden sie in einem flachen Geschirre geordnet, mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker bestreut, mit einer halben Bouteille Malaga-Wein begossen und zugedeckt auf Kohlenfeuer weich und kurz gedünstet. Wenn dieses erreicht ist, werden von diesen achtzehn ganz gebliebene Kastanien ausgesucht und auf einem Teller zugedeckt, kalt gestellt; die übrigen werden im Mörser fein gestoßen, mit sechs Loth frischer Butter, einer Prise Salz und sechs Eßlöffeln voll Doppel-Rahm untermengt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Mit diesem Kastanien-Püree werden nun die ganzen Kastanien, an die man an jede einige abgetropfte eingemachte Weichseln angedrückt hat, eingehüllt, welche wieder in feucht gemachte Oblaten gewickelt und etwas plattrund gedrückt werden. Diese Beignets können sowohl in den Backteig Nr. 1504 oder auch panirt aus heißem Schmalz gebacken werden. Sie werden sodann mit Zucker bestäubt, mit der stark glühenden Schaufel glacirt und wie die Vorhergehenden zierlich angerichtet.

1525. Beignets auf englische Art. Beignets Anglo-Françaises.

Gewöhnlich werden zu dieser Art Beignets die vom Tage vorher in Rest gebliebenen Puddings, welche in Scheibchen geschnitten und in den



Backteig Nr. 1506 getaucht werden, verwendet. Diese hier folgenden Beignets übertreffen an Güte und Wohlgeschmack bei weitem die andern, und können mit Recht an jeder feinen Tafel als eine angenehme Schüssel gegeben werden. Man hat hiezu von weißem Blech zwei acht Zoll lange, drei Zoll breite, und zwei Zoll hohe glatte Formen; diese werden mit klarer Butter ausgestrichen, mit weißem Papier ganz ausgefüttert und dieß wieder mit Butter überstrichen. In diese werden nun feine Tafel-Biscuits eines an das andere quer eingelegt, mit in Zucker abgekochten Sultan-Rosinen und eingemachten Weichseln überstreut und darüber wieder Bisquits aber der Länge nach gelegt; darüber streut man wieder Rosinen und Weichseln und zuletzt wird das Ganze mit Bisquits gedeckt. Sodann werden zwei ganze Eier und zehn Eierdotter mit drei Quart süßem Rahm und zwölf Loth gestoßenem Zucker genau in Verbindung gebracht, zu diesem eine Obertasse voll Marasquino di Zara gegossen, und das Ganze durch ein Haarsieb geseiht. Dieser Crême wird nun über die Bisquits nach und nach, bis diese denselben ganz eingesogen haben, gegossen, dann wird über jede Form ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt, welche man dann au bain marie stocken läßt. Nach diesen werden sie herausgenommen, das obere Papier abgezogen, auf Tortenbleche gestürzt und an einen kühlen Ort gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in gleich große länglichte Stückchen geschnitten, in den Backteig Nr. 1504 getaucht, lichtbraun aus heißem Schmalz gebacken, in gestoßenem Zucker umgekehrt, jedes an eine Gabel gesteckt und bei heller Flamme glacirt. Zierlich angerichtet werden sie warm zu Tisch gegeben.

1526. Beignets von Reis. Beignets de riz.

Ein halbes Pfund Karolinen-Reis wird rein belesen, sorgfältig im lauwarmen Wasser mehrmals gewaschen, mit kochendem Wasser einmal aufgekocht und sodann auf ein Sieb geschüttet. Dieser blanschirte Reis wird in ein und einer halben Maß kochendem Rahm, mit zwölf Loth Zucker nebst einer Stange Vanille auf Kohlenfeuer sehr weich und dicklich gekocht, so-

dann auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech fingerdick egal aufgestrichen und kalt gestellt. Hierauf wird derselbe mit einem Ausstecher in der Runde eines Weinglases ausgestochen, oder auch spitzweckartig geschnitten, das Blech leicht erwärmt, damit sich die Stückchen ablösen lassen, welche sonach in abgeschlagene Eier getaucht und gut mit fein geriebenem Brode panirt werden. Kurz vor dem Anrichten werden sie lichtbraun aus heißem Schmalz langsam gebacken, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, stark mit Zucker bestäubt, glaeirt, wie die Vorhergehenden angerichtet und recht warm zu Tisch gegeben.

Statt dem Vanille-Geruch kann der Reis auch in guter Mandelmilch weich gekocht werden.

1527. Beignets von Reis mit Kaffeegeruch. Beignets de riz au café.

Unter ein halb Pfund mit Zucker und Rahm weich und dick gekochten Reis gießt man zwei Obertassen voll starken schwarzen Kaffee, mit welchen man den Reis noch einige Minuten dünsten läßt. Im Uebrigen werden sie ganz den vorhergehenden Reis-Beignets gleich, vollendet.

1528. Beignets von Reis mit Chokolade. Beignets de riz au chocolat.

Unter den weich und dick gekochten Reis wird ein Viertelpfund geriebene Chokolade gemengt, aufgestrichen, und den Vorhergehenden gleich panirt und gebacken. Sie werden in geriebener Chokolade, mit Zucker untermengt, gehäuft angerichtet.

1529. Beignets von Gries. Beignets de semoule.

Eine Maß gute Milch läßt man mit einem Viertelpfund Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmt, vier Loth Butter und einer Prise Salz aufkochen und bei beständigem Rühren ein halbes Pfund schönen Gries einlaufen und gut auskochen. Sodann wird derselbe fingerdick aufgestrichen, nach dem Erkalten geschnitten, panirt, lichtbraun gebacken, in Zucker mit gestoßenem Zimmt untermengt, umgekehrt, gehäuft angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

1530. Beignets von Nudeln. Beignets de nouilles.

Man bereitet von vier Eierdottern und einem ganzen Ei, mit dem nöthigen feinen Mehl und einer Prise Salz fein geschnittene Nudeln. Man kocht sie in ein und einer halben Maß gutem Rahm mit zwölf Loth Zucker, einem Stück Vanille oder auch einem Stückchen Zimmt auf Kohlenfeuer gut aus, schüttet sie auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, streicht sie mit dem Messer fingerdick und gleichmäßig auseinander, überdeckt sie mit Butter bestrichenem Papier und läßt sie so erkalten. Sodann werden sie in längliche oder eckige Stückchen geschnitten, in abgeschlagene Eier getaucht, panirt, in lichtbrauner Farbe aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut, glaeirt und zierlich angerichtet warm zu Tisch gegeben.

1531. Gefüllte Nudel-Beignets.
Beignets de nouilles à la marmelade d'abricots.

Die vorhergehend in Rahm und Zucker gut ausgekochten feinen Nudeln werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech gethan, halbfingerdick gleichmäßig glatt gestrichen, wie Thalerstücke rund ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und zu zwei zusammengesetzt. Sie werden wie die Vorhergehenden panirt, gebacken, mit Zucker bestäubt, schön glacirt und zierlich gehäuft angerichtet.

1532. Sächsische Beignets. Beignets à la Saxonne.

Zwölf Loth Reismehl werden mit zehn Loth feinem Zucker, sechs Loth fein gestoßenen süßen Macaronen, einer Prise Salz nebst dem nöthigen süßen Rahm fein abgerührt und auf Kohlenfeuer zu einem dicken Brei gut ausgekocht. Diese Masse wird sodann in eine Schüssel gethan, mit vier Loth sehr frischer Butter und dem Gelben von zwölf Eiern gut verrührt, sodann in runde, mit Butter ausgestrichene Becher-Förmchen gefüllt, und diese au bain-marie bis sie gestockt sind, langsam im Dunste gekocht. Hierauf werden sie gestürzt, mit einem runden Ausstecher eine Oeffnung eingestochen, etwas ausgehöhlt, mit etwas Aprikosen-Marmelade gefüllt und wieder gedeckt. Sie werden in abgeschlagene Eier getaucht, mit gestoßenen Macaronen panirt und kurz vor dem Gebrauch aus dem Schmalz in schöner Farbe gebacken. Mit Zucker bestäubt werden sie erhaben zierlich angerichtet.

1533. Beignets auf bürgerliche Art. (Oblatenküchelu.)
Beignets à l'Allemande.

Man schneidet aus großen Stücken Oblaten zwei Zoll große viereckige Stückchen, welche in der Mitte wie ein Sechskreuzer-Stück in der Runde, mit Hagebutten-Mark mittelst eines Eßlöffels belegt und ein anderes darauf gelegt wird, so daß von allen Seiten eine kleine Oeffnung zwischen den Oblaten bleibt. Wenn nun jedesmal sechs Stück so vorbereitet sind, werden sie auf allen vier Seiten in den Backteig Nr. 1506 leicht eingetaucht, daß sich die vier Seiten genauer schließen und beim Backen ein lichtbrauner Rand, die Oblaten aber gelblich gefärbt und die Marmelade roth zu sehen ist. Wenn nun wenigstens vierundzwanzig Stück solcher Beignets gebacken, im Ofen erwärmt und mit Zucker bestäubt sind, werden sie gehäuft angerichtet, und warm zu Tisch gegeben.

1534. Beignets von Aepfeln auf spanische Art.
Beignets de pommes à l'Espagnole.

Acht Stück schöne Borsdorfer-, Calville- oder Reinette-Aepfel werden rein geschält, jeder in vier Theile getheilt, die Kerne rein herausgeschnitten, sodann ein Stück an das andere in ein flaches Geschirr über ein Viertelpfund gut gereinigte getrocknete Malaga-Trauben gelegt, mit zwölf Loth gestoßenem Zucker bestreut, mit einer Obertasse voll Weichselsaft und eben-

soviel Malaga=Wein genäßt und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer sorgfältig, daß die Trauben nicht anbrennen, weich und kurz gedünstet. Unterdessen wird von zwölf ebensolchen Aepfeln eine Marmelade mit dem nöthigen Zucker und einem Gläschen Malaga=Wein bereitet, welche man in einer Schüssel, mit acht Loth fein gestoßenen süßen Macaronen, sechs Loth zerlassener sehr frischer Butter und dem Gelben von acht Eiern gut abrührt. Sodann werden aus großen Oblaten in der Größe eines Weinglases die nöthigen runden Stücke ausgestochen, wovon jedesmal eines messerrückendick mit der Marmelade überstrichen, mit einem Aepfelstück und zwei Rosinen belegt, diese mit derselben Marmelade genau überstrichen und dann mit einem Oblat=Blättchen wieder gedeckt wird. Wenn nun alle Aepfelstücke auf diese Weise zwischen Oblaten eingehüllt sind, werden sie in der Runde mit gestoßenen Macaronen bestreut, dann in abgeschlagenen ganzen Eiern eingetaucht und gut mit fein geriebenem, recht weißen Mundbrode panirt, über ein mit Brod bestreutes Tortenblech gelegt und mit Papier zugedeckt, kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, gut mit Zucker bestäubt, auf einer Seite mit der glühenden Schaufel glaeirt, und wie die Vorhergehenden über eine gebrochene Serviette zierlich angerichtet.

1535. Beignets auf Berliner Art. Beignets à la Berlinoise.

Eine halbe Maß süßer Rahm, läßt man mit acht Loth sehr frischer Butter, einer Prise Salz, vier Loth Zucker, nebst einem Stückchen Zimmt aufkochen, nimmt dann den Zimmt heraus, gibt unter beständigem Rühren so viel feines gesiebtes Mehl dazu, daß daraus ein zarter feiner Brandteig entsteht, welchen man, bis sich derselbe vom Löffel löst, über Kohlenfeuer fein abarbeitet. Wenn nun derselbe kalt geworden ist, rührt man vier ganze und das Gelbe von sechs Eiern dazu. Vor dem Anrichten gibt man die Hälfte davon auf ein Teigbrett, macht davon mit der Hand, nachdem man gestoßene Macaronen darunterstreut, fingerdicke Streifen, schneidet diese zu gleichgroße, drei Zoll lange Stückchen und bäckt diese lichtbraun aus heißem Schmalz. Sie werden mit Zucker bestäubt, schön angerichtet, und ein guter Wein, chaud d'eau, extra beigegeben.

1536. Wienerkrapfen. Beignets à la Viennoise à la levure.

Diese Krapfen, welche als Faschingkrapfen in Wien bekannt sind, gehören wie das Backhuhn (Backhähnel) zu jenen Speisen, welche man in Wien so außerordentlich gut bekömmt, und welche National=Gerichte der Wiener geworden sind.

Ein Pfund feinstes erwärmtes Mehl wird gesiebt, in eine Schüssel gethan, und in der Mitte eine Grube gemacht; in diese kommen vier Eßlöffel voll gute Hefe, drei Eßlöffel voll Zucker, ein Viertelpfund zerlassene Butter, etwas Salz und acht bis neun Eierdotter. Das Ganze wird nun mit einer halben Maß gutem, lauwarm erwärmten süßen Rahm, der nach und



nach dazu gegossen wird, untermengt und das Ganze zu einem leichten, feinen, glänzenden Teig abgeschlagen, mit Mehl bestäubt, mit einer Serviette zugedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn die Hefe gut ist, wird nach Verlauf einer halben Stunde der Teig nochmal so hoch geworden sein, als sein erstes Volumen war. Man gibt alsdann den dritten Theil davon auf ein erwärmtes Teig= oder Nudelbrett, drückt denselben mit der flachen Hand federkieldick auseinander, jedoch ist sehr darauf zu achten, daß auf der obern Seite kein Mehl gestäubt wird. Es werden dann mit einem Ausstecher, der im Durchmesser zwei Zoll hat, runde Blättchen ausgestochen, wovon die Hälfte in der Mitte mit einem Kaffeelöffel voll Aprikosen=Marmelade belegt, rund herum mit abgeschlagenen Eiern ganz wenig bestrichen, die andere Hälfte der Blättchen aber auf der oberen Seite darüber gelegt, rund herum leicht angedrückt und mit einem etwas kleinern Ausstecher nochmals ausgestochen werden, welches beide Theile genau schließt. Sie werden dann über ein mit Mehl stark bestäubtes Tuch, die obere Seite nach unten gelegt und jedesmal mit einem erwärmten Tuch gedeckt, ebenso wird mit dem andern Teig verfahren, bis aller verarbeitet ist. Wenn nun diese Krapfen an einem warmen Orte gehörig, das heißt noch einmal so hoch aufgegangen sind, werden die zuerst gemachten (jedesmal acht Stück davon) in drei Pfund des besten heißen Schmalzes, die obere Seite nach unten eingelegt und zugedeckt. Nach einer Minute muß sich die untere Seite lichtbraun gefärbt haben, und der Krapfen aufgelaufen sein; sie werden dann mit einem hölzernen Spießchen umgewendet, die Pfanne nicht mehr zugedeckt und man läßt sie backen, bis sie auch von unten dieselbe Farbe haben. Sie werden dann mit einem Schaumlöffel auf ein Tuch gelegt, heiß mit Zucker bestäubt und bis alle so ausgebacken sind, warm gehalten. Wenn nun alle so fertig sind, werden sie auf eine flache Schüssel über eine gebrochene Serviette zierlich angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

Als Kennzeichen ihrer Vollkommenheit müssen diese Krapfen, wenn sie gebacken sind, beinahe rund sein, und in der Mitte ihrer Höhe ein weißes Ränftchen haben, welches sie besonders charakterisirt.

1537. Aufgelaufene Beignets, Brandnudeln. Beignets soufflés à la vanille.

Man schneidet eine Stange Vanille in kleine Stückchen, kocht diese in einer halben Maß guter Milch aus, passirt diese in eine andere Casserolle, gibt dann sechs Loth sehr frische Butter dazu und rührt, wenn die Milch wieder kocht, soviel feines gesiebtes Mehl hinein, daß man einen zarten Teig erhält, welchen man noch einige Minuten über dem Feuer abrührt, bis sich derselbe von dem Löffel und der Casserolle loslöst. Dieser Teig wird sodann in eine andere Casserolle gethan, mit sechs Loth gestoßenem Zucker, ein wenig Salz und acht Eierbottern gut verrührt, sodann mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiern und einem Löffel voll geschlagenem Rahm genau untermengt und zugedeckt kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Teig auf den mit Mehl bestäubten Backtisch gethan, mit der Hand lang ausgerollt, in nußgroße Stückchen geschnitten, diese in der Hand rund gemacht und dann aus heißem Schmalz langsam bis sie gut aufgelaufen sind, in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Sie werden sodann mit dem Schaumlöffel ausgehoben, über Löschpapier auf ein Tuch gelegt, mit Zucker bestäubt, gehäuft angerichtet und warm servirt.

1538. Brandnudeln auf bürgerliche Art. Beignets soufflés à la bourgeoise.

Eine halbe Maß Milch läßt man mit vier Loth Butter, zwei Loth Zucker, etwas Salz und einem Stückchen Zimmt aufkochen, nimmt sodann den Zimmt heraus, und rührt soviel gesiebtes feines Mehl in die kochende Milch, daß man einen compakten Brandteig erhält, den man einige Minuten über dem Feuer abröstet. Wenn derselbe nun kalt geworden ist, werden drei ganze Eier und vier Eierbotter gut darunter gerührt, daß man einen feinen zarten Teig erhält. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird nun ein und ein halbes Pfund gutes Schmalz heiß gemacht, der Teig mit einem Blechlöffel ausgestochen, mit dem Finger von dem Löffel in runder Form abgestreift, in's heiße Schmalz gelegt und so lange fortgefahren, bis die gehörigen Nudeln eingelegt sind, welche dann unter leichtem Rütteln der Pfanne über dem Feuer langsam lichtbraun gebacken werden. Sie müssen gut aufgelaufen, sehr leicht und gut ausgebacken sein. Mit Zucker bestäubt, werden sie gehäuft angerichtet, und warm zu Tisch gegeben.

1539. Brandstrauben. Grands Beignets soufflés et seringués.

Man bereitet hiezu eine der vorhergehend beschriebenen Massen, füllt davon einen Theil in eine Spritze unten mit einem Stern eingelegt, drückt diese in der Runde in heißes rauchendes Schmalz, zieht die Pfanne vom Feuer an die Ecke des Windofens und bäckt diese Strauben bei immerwährendem leichten Schütteln der Pfanne, bis sie eine lichtbraune Farbe haben. Sie werden sodann umgewendet und ebenso gebacken, dann auf Löschpapier über ein Tuch zum Entfetten gelegt, gut mit Zucker bestreut, und drei solche übereinander liegend, angerichtet, warm zu Tisch gegeben.

1540. Gefüllte Beignets auf deutsche Art. Beignets farcis à l'Allemande.

Es werden von gewöhnlichem Hefenteig thalergroße Brödchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech gesetzt, zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, dann jedes mit einer Gabel mehrmals durchstochen, und lichtgelb aus dem mittelheißen Ofen gebacken. Wenn diese Brödchen kalt geworden sind, werden sie überall fein abgerieben, in der Mitte ein Deckelchen abgeschnitten, dann ausgehöhlt mit Chokolade, Orangen, Vanille oder crême patissière kalt gefüllt, die Deckelchen darüber gelegt, jedes Brödchen in kalten Rahm getaucht, in eine gut mit frischer Butter ausgestrichene plat à sauté gesetzt und zugedeckt kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit lauwarmer Butter bestrichen, gut mit Zucker bestäubt, etwas heißer Rahm darunter gegossen, in einen warmen Backofen oder Backrohr gestellt und, bis die Brödchen eine schöne Farbe haben, gebacken. Sie werden erhaben angerichtet, etwas süßer heißer Rahm darunter gegossen und warm zu Tisch gegeben.

1541. Englische Beignets. Beignets à l'Anglaise.

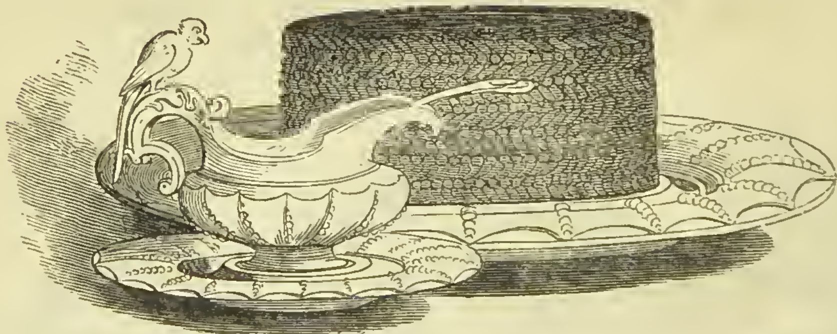


Man läßt eine Maß Rahm mit einer in kleine Stückchen geschnittenen Stange Vanille nebst zwölf Loth Zucker aufkochen und stellt dieß zugedeckt kalt. Unterdessen werden zwölf Eierdotter in eine Casserolle gethan, mit dem kalt gewordenen Vanille-Rahm in genaue Verbindung gebracht, durchgeseiht, der Crême in mit Butter ausgestrichene glatte Becherförmchen gefüllt, und sodann im Dunste stocken gelassen. Wenn der Crême nun kalt geworden ist, wird derselbe gestürzt, in der Mitte durchgeschnitten, jedes Stückchen in abgeschlagene ganze Eier getaucht und mit fein geriebenem weißen Brode panirt. Kurz vor dem Anrichten werden die Beignets aus heißem Schmalz lichtgelb gebacken, stark mit feinem Zucker bestäubt und mit der glühenden Schaufel schön glacirt. Sie werden sodann über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf einer flachen Schüssel angerichtet und warm servirt. Auf diese Weise kann dem Crême jeder beliebige Geschmack gegeben werden.

1542. Deutsche Chokolade=Beignets. Beignets au chocolat à l'Allemande.

Acht Loth feine Vanille=Chokolade wird gerieben und mit acht Loth Zucker und einem Quart Rahm einige Minuten gekocht und kalt gestellt. Unterdessen werden zwei Loth Reismehl mit kaltem Rahm fein abgerührt, zehn Eierdotter dazu gethan, mit der Chokolade untermengt und auf Kohlenfeuer zu einem Köchel abgerührt, welches in eine Schale durchpassirt wird. Dieser kalt gewordene Chokolade=Crême wird in Oblaten=Stückchen in der Art eingewickelt, daß daraus fingerlange und ebenso dicke Beignets entstehen, welche, von allen Seiten mit Eiern bestrichen werden und gut eingeschlossen sind, so daß der Crême beim Backen nicht ausrinnen kann. Wenn alle beendet sind, werden sie in abgeschlagene ganze Eier getaucht und gut im weißen geriebenen Brode umgekehrt. Kurz vor dem Gebrauche werden sie aus heißem Schmalz gebacken, in fein gestoßenem Zucker umgekehrt wie die Vorhergehenden angerichtet und warm servirt.

1543. Papagei=Brod. Pain à la perroquet.



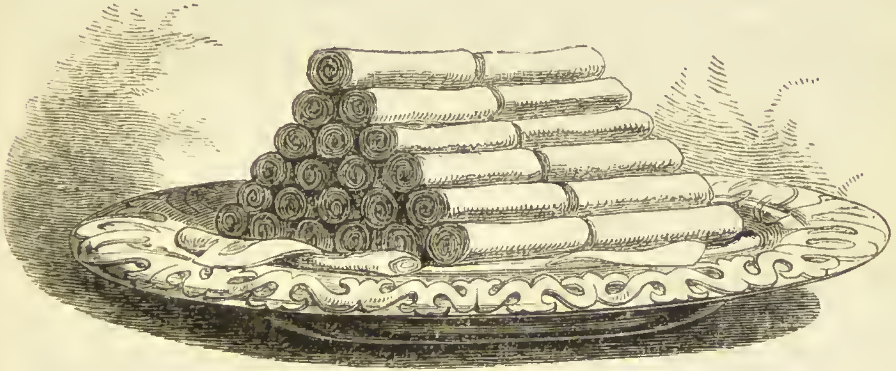
Sechs Stück weiße Mundbrode werden abgerieben, in federkieldicke Scheiben geschnitten und dieselben wieder in Herzform gebracht. Sie werden dann in einer flachen Schüssel nebeneinander gelegt, mit fünf Eiern, welche mit einer Viertelmaß Rahm gut verrührt worden, übergossen, und so zum Durchweichen zugedeckt bei Seite gestellt. Sie werden aus heißem Schmalz lichtgelb gebacken, zum Entfetten auf ein Tuch gelegt und in einer runden glatten Form, mit einem halben Pfunde gut gereinigter Corinthen und zwölf Loth türkischen Rosinen im Kranze liegend abwechselnd mit den Rosinen bestreut, eingerichtet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man eine Bouteille Burgunder mit einem Stückchen Zimmt, etwas Orangen=Schale, nebst einem halben Pfund Zucker aufsieden, gießt denselben über die gebackenen Brodherzchen, stellt die Form auf ein Tortenblech, deckt sie gut zu und läßt sie in einem mittelheißen Ofen, langsam bis das Brod den Wein eingesogen hat, dünsten. Die Form wird sodann in eine Schale gestürzt, abgehoben und das Brod welches ein gateau bilden muß, wird mit einem warmen Glühwein, den man in eine Sauciére gießt, warm zu Tisch gegeben.

74. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Von den Cannellons. Des Cannellons.

Diese unterscheiden sich von den Beignets dadurch, daß sie in langer Form aus Butterteig gemacht und weder panirt noch in einen Teig getaucht, aus dem Schmalz gebacken werden.

1544. Gebackene Cannellons mit Aprikosen=Marmelade. Cannellons frits à la marmelade d'abricots.



Von einem Pfunde Butter und gut bereitetem viermal zusammengelegten Butterteige werden zwei gleichgroße, langviereckige, messerrückendicke Platten ausgewalkt, welche außen herum gerade zugeschnitten und in drei Zoll breite Streifen der Länge nach egal geschnitten werden. Diese Streifen werden nun mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit dicker Aprikosen=Marmelade, welche in eine Papier=Düte gefüllt und quer über den Teigstreifen, in der Dicke eines starken Federkiels gespritzt wurde, gefüllt. Der Teig wird jedesmal mit dem Messer über die Marmelade gebogen, einmal umschlagen, dann an beiden Enden gut angedrückt, so zwar, daß diese in den Teig gut eingeschlossen, und man egal dicke und drei Zoll lange Stängchen erhält, welche über ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Papier zugedeckt, kalt gestellt werden. Kurz vor dem Gebrauche werden sie aus heißem Schmalze langsam, damit der Teich durchbäckt, gebacken, dann auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, sodann unten und oben in Bruchzucker getaucht und dieser mit fein geschnittenen Pistazien oder fein geschnittenen, roth gefärbten Mandeln bestreut. Sie werden pyramidenartig über eine gebrochene Serviette angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

Um alle Wiederholungen zu vermeiden, bemerke ich, daß jede beliebige Marmelade dazu verwendet werden kann, nur muß sie dick eingekocht sein.

1545. Gebackene Cannellons mit Erdbeeren. Cannellons frits aux fraises.

Eine Maß schöne reife Erdbeeren werden mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker untermengt, wie die Marmelade in den Butterteig zu langen Streifen eingewickelt, dann gebacken und ebenso angerichtet.

1546. Gebackene Cannellons mit Himbeeren. Cannellons frits aux framboises.

Werden wie die von Erdbeeren bereitet.

1547. Gebackene Cannellons mit Kirschen. Cannellons frits aux cerises.

Zwei Pfund schöne Kirschen werden ausgekernt, mit Zucker einigemal aufgekocht, dann in ein Sieb geschüttet und gut abgetropft. Diese Kirschen werden mit dick eingekochtem Safte ebenso in den Butterteig gelegt, gut eingewickelt, gebacken, mit Zucker bestäubt und ebenso angerichtet.

Der Syrup der Kirschen wird eingekocht, die Kirschen wieder darunter melirt und als dicke kalte Substanz in den Teig eingewickelt.

1548. Gebackene Cannellons mit Mandel-Crême. Cannellons frits à la crême de Pithiviers.

Ein Viertelpfund süße und acht Stück bittere Mandeln werden abgezogen und mit etwas Milch sehr fein gerieben; hierauf in eine Schüssel gethan, mit acht Loth gestoßenem Zucker, auf dem man eine Zitrone abgerieben hat nebst vier Loth Butter, vier Eierdottern, drei Löffeln voll Schlagrahm, etwas gestoßener fleurs d'orange-Blüthe und einem Körnchen Salz gut abgerührt. Diese crêmartige Masse wird nun wie es bei den vorhergehenden Cannellons angegeben ist, in Butterteig eingeschlagen, lichtgelb aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und schön angerichtet warm zu Tisch gegeben.

1549. Gebackene Cannellons mit Haselnuß-Crême. Cannellons frits à la crême d'avelines.

Ein halbes Pfund Hasel- oder Bartnüsse werden mit etwas Milch fein gerieben, in eine Casserolle gethan, mit einer halben Maß kochenden Rahm übergossen, gut durcheinander gerührt und zugedeckt kalt gestellt. Sodann wird dieser Rahm durch eine Serviette gepreßt, und hievon mit einem Viertelpfund Zucker, dem Gelben von acht Eiern, nebst einem Eßlöffel voll Mehl ein Crême auf Kohlenfeuer abgerührt, den man zum Erkalten auf einen Teller gießt. Mit diesem Crême werden nun die Cannellons wie die Vorhergehenden gefüllt, ebenso gebacken, mit Zucker bestreut und über eine gebrochene Serviette erhaben angerichtet.

1550. Gebackene Cannellons mit Chokolade-Crême. Cannellons frits à la crême au chocolat.

Zwölf Loth gute Vanille-Chokolade löst man mit einer Obertasse voll Rahm auf, rührt denselben recht fein ab, gibt zwei Eßlöffel voll Mehl, vier Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und sechs Eierdotter dazu, gießt noch den nöthigen kalten Rahm dazu und rührt dieses zu einem dickflüssigen Crême ab, den man zum Erkalten in einen Teller gießt. Wenn derselbe nun

kalt geworden, werden diese Cannellons wie die Vorhergehenden zubereitet, ebenso gebacken, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

1551. Gebackene Cannellons mit Pistazien. Cannellons frits à la pâte de pistaches.

Acht Loth gebrühte und abgezogene Pistazien werden mit etwas Eiweiß sehr fein gerieben, in einer Schüssel mit zwölf Loth Staubzucker untermengt und hievon auf weißem Papier mit Staubzucker gleichlange kleine Würstchen geformt, welche in Backteig getaucht und aus dem besten Schmalz gebacken werden. Weiß mit Zucker bestäubt werden sie zierlich über eine Serviette angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

Zu bemerken ist noch, daß alle Gattungen dick gekochter Marmelade, alle Gattungen auf dem Feuer abgerührter Crêmes (feine Köchel) statt in Butterteig in ganz dünn gebackene Pannequets eingehüllt werden können, welchen man dieselbe länglichte Form gibt, allein sie müssen dann in abgeschlagene Eier getaucht und mit fein geriebenem Brode panirt werden.

---

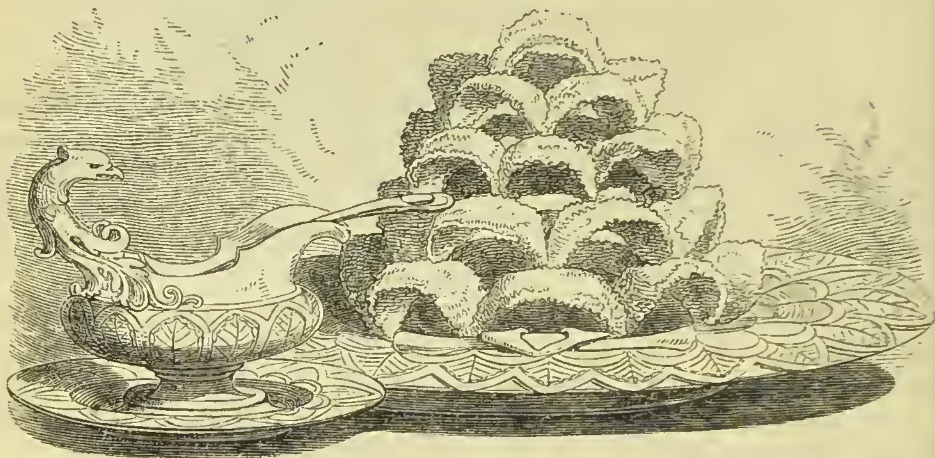
74. Abschnitt. 8. Abtheilung.

Von verschiedenen andern aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen. Des Beignets divers.

1552. Schneeballen. Balles de neige.

Ein halbes Pfund feines, gesiebtes Mehl wird auf den Backtisch gethan, dazu kommen acht Loth kleingebröckelte frische Butter, vier Eßlöffel voll guter saurer Rahm, das Gelbe von vier Eiern, ein halber Löffel voll Zucker, eine Messerspitze voll Salz. Dies alles wird zu einem Teig zusammengemacht und eine Viertelstunde zugedeckt ruhen gelassen; nach Verlauf dieser Zeit gibt man dem Teig, wie beim Butterteig später gezeigt werden wird, drei Touren und läßt diesen an einem kalten Orte stehen. Dieser Teig wird sodann zu einer messerrückendicken Platte ausgewalkt, aus dieser runde, im Durchmesser drei Zoll breite Blättchen ausgestochen, welche mit einem Krapfenrädchen federkieldick in der Art von einander durchgerädelt werden, daß der Rand der Blättchen nicht verletzt wird. Diese Blättchen die nun durch den unverletzten Rand zusammenhalten, werden so durcheinander geflochten und gezogen, daß sie einen zusammengeschobenen Ballen bilden. Sie werden sodann in der Pfanne mit zwei Pfund heißem Schmalz jedesmal zu acht Stück gelegt und schnell, bis sie eine lichtgelbe schöne Farbe haben, gebacken. Aus dem Schmalze werden sie auf Löschpapier über ein reines Tuch gelegt, jede einzeln stark mit Staubzucker bestreut, daß sie ganz weiß erscheinen und gehäuft über eine gebrochene Serviette angerichtet.

1553. Zuckerstrauben. Grappes de pâte filets.



Fünfzehn Loth Mehl, das Weiße von zehn Eiern, acht Loth gestoßener Zucker, etwas wenig Salz werden mit weißem Wein fein abgerührt, sodann in der Art genau verdünnt, daß derselbe wie zu einer Einlaufsuppe dicklicht fließend vom Löffel läuft. Dieser Teig wird hierauf in eine Papier-Düte gefüllt, welchen man durch dieselbe in ein kleines Pfännchen mit heißem Schmalz gefüllt, durcheinander einlaufen läßt, so zwar, daß die Oberfläche gedeckt ist. Man läßt diese Strauben lichtgelb auf beiden Seiten backen, legt sie dann aus dem Schmalz schnell über ein rundes Holz, hält sie bis sie kalt geworden sind, darüber, nimmt sie dann ab und bepudert sie mit feinem Staubzucker. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie schön angerichtet, warm zu Tisch gegeben und ein Wein-Chaudeau extra mitservirt.

1554. Gebackene Brodschnitten mit Burgunder. Pains frits au vin de Bourgogne.

Sechs Stück frische Mundbrode werden leicht abgerieben, in fingerdicke Scheiben geschnitten und diese in gleiche Stücke oval oder in Herzform zugeschnitten. Sie werden dann in eine flache Schüssel nebeneinander gelegt, mit Burgunder-Wein übergossen und so bis sie ganz durchweicht sind, zugedeckt bei Seite gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird jedes Stück einzeln in Mehl umgekehrt und so sechs Stück auf einmal in zwei Pfund beinahe rauchendes heißes Schmalz gethan und in schöner Farbe auf beiden Seiten gebacken. Diese Schnitten werden dann über Löschpapier zum Entfetten gelegt, an eine langzackige dünne Gabel gesteckt, stark mit feingestoßenem Zucker bestreut und über dem hellbrennenden Windofen bis der Zucker zu schmelzen anfängt, in schöner Farbe glacirt. Wenn nun alle auf diese Weise gebacken und glacirt sind, werden sie im abgekühlten Backofen leicht erwärmt, im Kranze auf eine flache Schüssel über eine gebrochene Serviette angerichtet und lauwarm servirt.

1555. Gebackene Brödchen. Pains frits à la Piemontaise.

Man läßt sich vom Bäcker 24 Stück kleine runde Milchbrödchen in der Größe eines Thalers backen, reibt diese auf dem Reibeisen leicht ab, macht mit einem kleinen scharfen Messer, ohne die Brödchen auseinander zu schneiden, rings um dieselben einen schneckenartigen Einschnitt, und füllt in diesen Einschnitt, mittelst der Papier-Düte Aprikosen-Marmelade. Wenn nun diese Brödchen auf diese Weise so vorbereitet sind, werden sie in Malaga oder in irgend einen südlichen süßen Wein getaucht und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen wird ein Viertelpfund Mehl mit der nöthigen kalten Milch, zwei Eßlöffel voll Zucker, zwei ganze Eier und vier Eierdotter nebst etwas Salz zu einem dickflüssigen Teig abgerührt, in welchen die Brödchen kurze Zeit vor dem Gebrauche getaucht, in's heiße Schmalz gelegt und lichtbraun gebacken werden. Aus dem Schmalz werden sie auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, an eine lange, dünnzackige Gabel gesteckt, gut mit Zucker bestäubt und über dem hellbrennenden Windofen glacirt. Sie werden erhaben angerichtet und mit einer heißen Aprikosen-Marmelade-Sauce, die extra nachservirt wird, zu Tisch gegeben.

1556. Gebackene Brodschnitten. Pains frits à la bonne mère.

Aus sechs abgeriebenen frischen Mundbroden werden federkieldicke Schnitten geschnitten, diese in Rahm mit ganzen Eiern untermengt, eingeweicht und nach einigen Minuten aus heißem Schmalz lichtgelb gebacken; diese gebackenen Brodschnitten werden sodann mit Himbeer-Marmelade, jedesmal zwei zusammengesetzt, in den vorhergehend beschriebenen Teig getaucht und aus dem Schmalz gebacken. Mit Zimmt und Zucker gut bestäubt werden sie im Kranze angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

1557. Gebackene Brodschnitten mit Mandeln. Pains frits aux amandes.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird mit süßem Rahm fein gerieben, in eine Schüssel gethan und mit einem Viertelpfund gestoßenen Zucker, etwas fein geschnittener Orangenschale und vier Loth zerlassener Butter gut abgerührt. Sodann schneidet man aus frischem Mundbrode Herzchen, setzt jedesmal zwei derselben mit dieser Masse bestrichen zusammen, taucht sie in gut abgeschlagene ganze Eier und bäckt sie lichtbraun aus heißem Schmalz. Sie werden hierauf in eine flache Casserolle nebeneinander gelegt, mit Zucker bestreut, mit einer Bouteille rothem Wein, in welchem ein Stückchen Zimmt und etwas Orangen-Schale aufgekocht, übergossen, zugedeckt und auf Kohlenfeuer langsam, bis die Schnitten den Wein gänzlich in sich eingesogen haben, gekocht. Sie werden sodann im Kranze, in eine Mehlspeisschale angerichtet, der zurückgebliebene Saft in ihre Mitte gegossen und warm zur Tafel gegeben.

1558. Gebackene Aepfel mit rothem Wein. Pommes frits au vin rouge.

Es werden mit einem langen Ausstecher aus achtzehn Stück gleich großen schönen Borsdorfer Aepfeln die Kerne ausgestochen, rein geschält, in

Mehl umgekehrt, in abgeschlagene Eier eingetaucht und mit geriebenem weißen Brode gut bestreut. Diese Aepfel werden auf dreimal lichtbraun aus dem besten frischen Schmalze gebacken, zum Abtropfen auf ein reines Tuch gelegt, mit eingemachten Weichseln gefüllt und einer neben den andern in eine flache Casserolle gesetzt, mit einem halben Pfunde gestoßenen Zucker bestreut, ein bischen Zimmt und Orangenschale dazu gethan, mit einer Bouteille gutem rothen Wein übergossen und gut zugedeckt auf Kohlenfeuer weich und kurz gedünstet. Sie werden in eine flache Porzellan-Schale angerichtet, der zurückgebliebene Saft darübergegossen und warm zu Tisch gegeben.

1559. Englische Schnitten. Petites coupes à l'Anglaise.

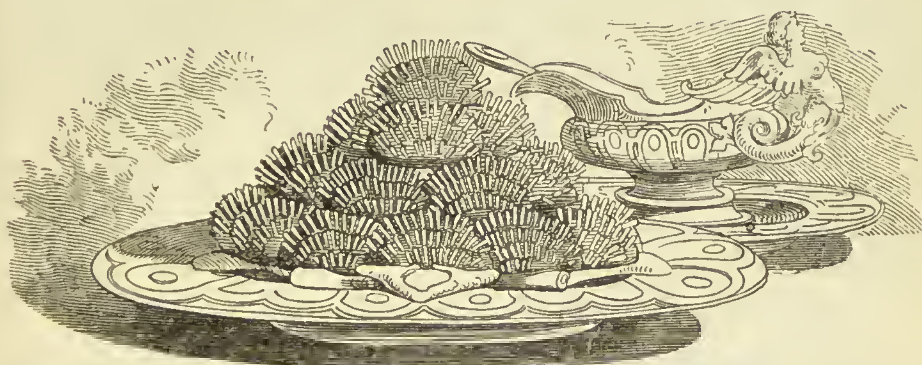
Ein halbes Pfund feines trockenes Mehl wird mit einer Messerspitze voll Salz, vier Eßlöffeln voll Zucker und etwas kaltem Rahm fein abgerührt; sodann werden sechs ganze und das Gelbe von fünf Eiern dazu geschlagen, mit dem Gelben einer auf Zucker leicht abgeriebenen Orange gewürzt, zusammen gut verrührt, mit dem noch nöthigen kalten Rahm zu einer dicklich fließenden Eierkuchenmasse verdünnt und durchgeseiht. Diese Masse wird in ein mit Butter ausgestrichenes blechernes Carré gefüllt und au bain-marie gar gemacht. Wenn dieß erreicht ist wird der Kuchen auf ein flaches Blech gestürzt und wenn derselbe ausgekühlt ist, in zweifingerbreite viereckige Stückchen geschnitten, in deren Mitte mit einem kleinen runden Ausstecher eine Oeffnung gestochen und in der Mitte der vier Kanten ein leichter Einschnitt gemacht wird. Kurz vor dem Anrichten werden sie langsam aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, auf ein reines Tuch zum Entfetten gelegt, in die runde Oeffnung etwas Marmelade gefüllt, mit Zucker bestäubt, erhaben angerichtet und warm zu Tisch gegeben. Diese kleinen Kuchen müssen stark aufgehen, ein schönes Ansehen bekommen und dabei von angenehmem Geschmack sein.

1560. Kirschenbrod auf Mannheimer Art.
Pains frits aux cerises à la Mannheim.

Von einem Pfund Mehl, acht Loth Butter, vier Eierdottern, einem Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und vier Eßlöffeln voll Hefe wird ein Teig gemacht, der mit der Hand auf dem Backtisch fein abgearbeitet, mit einem warmen Tuche bedeckt und eine halbe Stunde an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Aus diesem Teig werden kleine runde Brödchen geformt, welche man auf ein Backblech zollbreit auseinander setzt und zugedeckt nochmals aufgehen läßt. Sie werden sodann lichtbraun gebacken, wenn sie kalt geworden, auf dem Reibeisen abgerieben und sodann in Milch mit einigen Eiern untermengt, eingeweicht; wenn sie gut durchweicht sind, werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und aus heißem frischen Schmalz langsam lichtbraun gebacken. Ebenso werden zwei Pfund frische schwarze Kirschen, nachdem sie von ihren Stielen befreit sind, in dem Mörser gestoßen, in eine Casserolle gethan, mit einem Stückchen Zimmt und

Citronenschale belegt, mit einer Maß Wasser übergossen, ein Viertelpfund Bisquit=Brösdchen darunter gerührt und langsam auf Kohlenfeuer bis die Kirschen weich sind gekocht. Diese Kirschen=Sauce wird sodann durch ein feines Haartuch gestrichen, in eine andere Casserolle gethan, mit einer halben Bouteille rothen Wein verdünnt und langsam gekocht. Kurz vor dem Anrichten werden die Bröbchen in eine Mehlspeise=Schale erhaben angerichtet, mit zwei Theilen der angenehm gesüßten, wohlschmeckenden Kirschen=Sauce übergossen, der Rest der Sauce in eine Saucière gegossen und mit den Bröbchen zu Tisch gegeben.

1561. Gebackene Igel. Hérissons frits.



Es werden hievon aus dem vorhergehenden Hefenteige ebensolche kleine Bröbchen gebacken, welche abgerieben, in Rahm, mit ganzen Eiern untermengt, geweicht und auf ein Sieb gelegt werden; sodann werden sie in abgeschlagene Eier getaucht und mit feinem geriebenen Brode panirt. Unterdessen wird ein halbes Pfund Mandeln abgezogen, halbirt und dann wieder en filets geschnitten; mit diesen geschnittenen Mandeln wird nun die ganze obere Seite der Bröbchen in der Runde reichlich besteckt, daß sie wie Igel aussehen. Kurz vor dem Gebrauche werden sie aus heißem, sehr frischen Schmalze langsam, bis die Mandeln eine hellgelbe Farbe angenommen haben, gebacken, auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, erhaben in eine Mehlspeiseschale angerichtet und mit einer warmen Himbeer=Sauce übergossen, zur Tafel gegeben. Die Bereitungsart der Himbeer=Sauce ist folgende:

Eine Maß frische Wald=Himbeeren werden mit ebensoviel abgepflückten Johannisbeeren zerdrückt, in eine Casserolle gethan, mit einer halben Maß Wasser übergossen und eine Viertelstunde gekocht; sodann wird dieser Saft filtrirt und mit drei Viertelpfund Zucker gekocht, wobei man den aufsteigenden Schaum rein abnehmen muß. Wenn nun dieser Saft zu geliren anfangen will, wird er vom Feuer genommen und bis zum Gebrauche warm gestellt.

1562. Gebackene Zöpfe auf deutsche Art. Tresses frites à l'Allemande.

Ein Pfund des feinsten besten Mehles wird in eine irdene Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Grube gemacht und mit vier Eßlöffeln voll Hefe,

etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl ein Dampfel angemacht, welches man mit Mehl bestäubt, zudeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Unterdessen läßt man eine Viertelmaß süßen Rahm lauwarm werden, giebt dazu ein Viertelpfund frische Butter, zwei Eßlöffel voll Zucker, einen halben Theelöffel voll Salz und vier Eierdotter; dieses wird zusammen gut verrührt, damit der Teig angemacht und recht glatt und feinblasig abgeschlagen; sollte der Rahm zum Anmachen des Teiges nicht hinreichen, so müßte man noch etwas lauwarmen Rahm nachgießen. Ist nun derselbe recht gut abgearbeitet, so wird er in der Schüssel zusammen gemacht, zugedeckt und nochmals zum Aufgehen warm gestellt. Aus diesem Teige werden nun über den erwärmten und mit Mehl bestäubten Nudelbret kleinfingerdicke Streifen mit der flachen Hand ausgerollt, aus diesen fingerlange, dreifach geflochtene Zöpfe gemacht und diese auf ein Blech über eine mit Mehl bestäubte Serviette gelegt, welche man zudeckt und wieder gehen läßt. Sind nun dieselben gehörig aufgegangen, so werden sie, jedesmal sechs bis acht Stück, aus zwei Pfund heißem Schmalze lichtbraun gebacken, dann zum Entfetten auf Löschpapier gelegt, gut mit Zucker bestäubt und angerichtet. Eine Compote von Kirschen, Prünellen, Zwetschken und Birnen wird extra beigegeben.

1563. Bayerische Kirchweih-Nudeln.

Ein und ein halbes Pfund des besten Mehles wird in eine irdene Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Grube gemacht und mit fünf Eßlöffeln voll Hefe und einem Quart lauwarmer Milch ein Dampfel gemacht, welches man zum Aufgehen warm stellt. Unterdessen wird eine Viertelmaß süßer und ebensoviel guter saurer Rahm zusammen mit zwölf Loth frischer Butter, zwei Eßlöffeln voll Zucker und einem Theelöffel voll Salz über dem Feuer, bis die Butter vergangen ist, warm gerührt, sodann werden sechs Eierdotter dazu geschlagen und mit diesen, wie das Vorhergehende, zu einem glatten feinen Teig angemacht und feinblasig abgeschlagen. Ist nun dieses erreicht, so werden ein Viertelpfund gut gereinigte Sultan-Rosinen und ebensoviel Corinthen darunter gerührt, der Teig mit einem Tuche bedeckt, und zum Aufgehen warm gestellt. Wenn nun derselbe beinahe nochmal so hoch aufgegangen ist, so werden mit einem Blechlöffel in der Größe eines Eies von demselben Stücke abgestochen, welche man mit den Fingerspitzen, die man in lauwarme Butter taucht, unten eindreht und zugleich rund formt. Sie werden wie die Vorhergehenden auf ein Blech über eine mit Mehl bestäubte Serviette, die eingedrehte Seite nach unten gelegt, mit einem warmen Tuch bedeckt und zum Aufgehen warm gestellt. Das Ausbacken dieser Nudeln geschieht über flammendem Holzfeuer, auf folgende Weise:

Man läßt in ein flaches, mit einem gut schließenden Deckel versehenes Geschirr zwei Pfund Schmalz warm werden, gießt in dasselbe eine Viertelmaß Wasser, setzt das Geschirr aufs Feuer, und wenn das Schmalz zu kochen anfängt, werden die gut aufgegangenen Nudeln in der Art eingelegt, daß die eingedrehte Seite derselben nach unten kömmt, wobei darauf ge-

sehen werden muß, daß nicht zu viel eingelegt werden, indem sie beim Backen noch aufgehen und sodann keinen Platz haben würden; hierauf werden sie schnell zugedeckt, das Holzfeuer verdoppelt und, so zu sagen, gekocht. Nach Verlauf einiger Zeit, wenn das Wasser zum verdampfen anfängt, welches man dadurch wahrnimmt, weil es immer ruhiger wird, dann wird das Geschirr aufgedeckt, die Nudeln mit der Gabel umgedreht, wieder zugedeckt und noch einige Minuten auf's Feuer gestellt, bis sie auch von unten eine schöne lichtbraune Farbe haben, worauf man sie zum Entfetten auf ein Tuch über Löschpapier legt. Das Schmalz läßt man sodann kalt werden, nimmt mit einem Schaumlöffel die ausgefallenen Rosinen heraus, gibt wieder ein Stück frisches Schmalz dazu, sowie auch ein Quart Wasser und verfährt dann wie das erstemal. Wenn nun alle Nudeln auf diese Weise so gebacken sind, werden sie mit Zucker bestäubt und warm zu Tisch gegeben. Sie werden auch noch auf eine andere hier folgende Art bereitet:

Von derselben vorher beschriebenen Masse werden runde Nudeln ganz glatt geformt und diese, zum Aufgehen zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Beim Backen werden sie mit der Gabel einigemal durchstochen, die obere Seite nach unten in's heiße Schmalz gelegt, lichtbraun aus dem Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut warm zu Tisch gegeben.

1564. Ochsengurgeln.

Ein halbes Pfund feines Mehl, acht Loth Butter, vier bis fünf Eßlöffel voll saurer Rahm, vier Eierdotter, ein Kaffeelöffel voll Zucker und eine Messerspitze Salz geben die Masse zu den in Altbayern so beliebten bürgerlichen Schmalzkrapfen. Das Mehl wird auf das Backbrett gethan, die Butter darüber gebröckelt und mit den übrigen Ingredienzen zu einem Teig angemacht, welchem man, wie dem Butterteig, drei bis vier Touren gibt. Das Backen geschieht auf folgende Art:

Man hat hiezu vier Zoll lange, oben ein und einen halben, unten ein und einen Viertels-Zoll im Durchmesser lange blecherne, glatte Röhrchen, welche an einen Schuh langen starken Drath mit einem hölzernen Handgriff versehen, angelöthet sind, an welchen man am Ende des Drathes einen ellenlangen Bindfaden anbindet. Der Teig wird nun federkieldick zu einer großen Scheibe ausgewalkt, sodann schneidet man von Papier ein Modell, welches gerade die äußere Seite des Models überdeckt; dieses Papier legt man nun auf die Teigplatte und schneidet daraus ebensolche Stücke. Nun wird ein Stück auf die Form gelegt, mit dem Bindfaden leicht umbunden, so daß es einer Ochsengurgel gleicht, die Form in's heiße Schmalz gehalten und leicht bewegt; der Teig läuft über dem Bindfaden auf und bildet ein gurgelartiges Ansehen. Wenn sie nun eine lichtbraune Farbe erhalten und gut ausgebacken sind, wird der Bindfaden behutsam abgenommen, der Krapfen abgezogen, in gestoßenem Zucker, mit Zimmt untermengt, umgewendet und lauwarm zu Tisch gegeben. Wenn es die Umstände erlauben können sie auch innen mit Johannisbeer-Gelée ausgestrichen werden.

1565. Pavesen.

Auch diese Speise gehört der altbayerischen bürgerlichen Küche an und wird stets noch als Lieblingsgericht zu Tisch gebracht. Es werden fünf bis sechs Mundbrode, vom Tage vorher, auf dem Reibeisen abgerieben, in federkieldicke Scheiben geschnitten und jedesmal, zwei zusammengelegt, zugedeckt bei Seite gestellt. Ferner werden zwei Pfund getrocknete Zwetschken rein gewaschen und mit einem Stückchen Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimmt weich und kurz eingekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Wenn nun diese kalt sind, werden die Kerne herausgenommen und die Zwetschken fein gewiegt; sodann melirt man etwas fein geschnittene Zitronenschale, wie auch den zurückgebliebenen Saft und etwas Zucker darunter, füllt damit eine Brodschnitte und legt die andere wieder darauf. Wenn nun alle so gefüllt sind, werden sie in kalte Milch getaucht und eine halbe Stunde so stehen gelassen. Kurz vor dem Gebrauche werden sie in gut abgeschlagene Eier getaucht und lichtbraun aus heißem Schmalz gebacken. Mit Zucker und Zimmt bestreut werden sie warm zu Tisch gegeben.

1566. Gebackene Topfen-Nudeln.

Ein Pfund schönes Mehl wird in eine irdene Schüssel gesiebt, in der Mitte ein Dampfel mit vier Eßlöffeln voll guter Hefe und etwas lauer Milch angemacht und so zum Aufgehen warm gestellt. Unterdessen wird ein halbes Pfund süßer Topfen (frischer Käse) durch ein Sieb passirt und nebst einem Kaffeelöffel voll Salz, zwei Eßlöffel voll Zucker, vier Eierdotter und sechs Loth zerlassene Butter zu dem Mehl gethan und nebst der nöthigen warmen Milch zu einem dicken feinen Teig abgeschlagen, in welchen man noch ein Viertelpfund gut gereinigte Corinthen mengt. Diesen Teig deckt man nun zu und stellt ihn zum Aufgehen warm. Wenn dieß erreicht ist, wird er auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Nudelbrett gethan, zu langen dreifingerbreiten Stücken mit der flachen Hand ausgerollt, in fingerdicke Stücke geschnitten, über ein mit Mehl bestäubtes warmes Blech gelegt und zugedeckt nochmals zum Aufgehen warm gestellt. Wenn sie gehörig gegangen sind, werden sie langsam aus heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt und warm zu Tisch gegeben.



74. Abschnitt. 9. Abtheilung.

Von den Dunstmehlspeisen, gestürzten Dunst-Puddings.
Des Poudings au Bain-marie.

Diese Art Puddings, der deutschen Küche angehörend, unterscheiden sich von den englischen, welche in der Serviette gekocht werden, dadurch, daß ihre Masse nicht so compakt zubereitet wird. Sie werden in Stürzformen im Dunste gekocht, wo sie auflaufen und sich stürzen lassen. An zartem, feinen Geschmack übertreffen sie bei weitem die englischen Puddings und man könnte sie mit Recht auch gestürzte Auflaufe (soufflés moulés) nennen.

Ehe ich jedoch zur Bereitung dieser Gattung von Puddings gehe, finde ich es zweckmäßig, die verschiedenen Saucen, welche zu diesen gegeben werden, nach der Reihenfolge zu beschreiben.

1567. Rahm-Sauce mit Vanille. Sauce à la crème de vanille.

Man läßt eine Maß süßen Rahm mit zwölf Loth Zucker und einer in kleine Stückchen geschnittenen Stange Vanille aufkochen und stellt sie dann zugedeckt bei Seite. Sodann wird ein Eßlöffel voll Mehl mit dem Gelben von acht Eiern und etwas kaltem Rahm fein abgerührt, dann der Vanille-Rahm nach und nach dazu gegossen und über Kohlenfeuer langsam, bis die Sauce beinahe aufkochen will, abgerührt. Hierauf wird sie durch ein Haarsiebchen geseiht und bis zum Gebrauche au bain-marie warm gestellt.

1568. Rahm=Sauce mit Zimmt=Geruch. Sauce à la crème de canelle.

Ein Stückchen feiner Ceylon=Zimmt wird mit zwölf Loth Zucker und einer Maß Rahm eine Minute gekocht und dann wie die vorhergehende Vanille=Sauce beendet.

1569. Rahm=Sauce mit gebranntem Zucker. Sauce à la crème au caramel.

Man gibt acht Loth feinen Zucker mit zwei Eßlöffeln voll Wasser in eine Casserolle, stellt diese auf Kohlenfeuer und läßt den Zucker so lange über demselben bis er eine lichtbraune, dem Zimmt ähnliche Farbe, angenommen hat. Ist dies erreicht, so gießt man eine Obertasse voll vorher abgekochten Rahm dazu und löst den Zucker über schwachem Feuer langsam auf. Sodann wird ein Eßlöffel voll Mehl mit acht Loth gestoßenem Zucker, dem Gelben von acht Eiern und etwas kaltem Rahm fein abgerührt, dann der gebrannte Zucker, wie auch drei Quart süßer, vorher abgekochter Rahm dazu gegossen und sodann über schwachem Feuer langsam, bis die Sauce zum Kochen kommen will, abgerührt. Sie wird dann geseiht und au bain-marie warm gestellt.

1570. Rahm=Sauce mit gebranntem Zucker und Orangenblüthen. Sauce à la crème au caramel aux fleurs d'orange pralinées.

Sie wird wie die vorhergehende zubereitet, nur daß beim Abrühren derselben ein Kaffeelöffel voll Orangenblüthe mit beigegeben wird, welche der Sauce einen äußerst angenehmen Geschmack gibt.

1571. Rahm=Sauce mit Chokolade. Sauce à la crème au chocolat.

Zwölf Loth feine Vanille=Chokolade wird mit einer Obertasse voll heißer Milch auf Kohlenfeuer gestellt, zugedeckt und so langsam aufgelöst; hierauf wird dieselbe fein abgerührt, mit zwei Kaffeelöffeln voll Reismehl und acht Loth gestoßenem Zucker untermengt, sodann drei Quart heißer Rahm nach und nach dazu gegossen und über Kohlenfeuer abgerührt. Man läßt die Sauce einige Minuten kochen, seiht sie durch ein Haarsieb und stellt sie bis zum Gebrauche au bain-marie warm.

1572. Rahm=Sauce mit Kaffee. Sauce à la crème au café.

Man brennt zwölf Loth guten Mokka=Kaffee lichtbraun, schüttet ihn aus der Pfanne sogleich in eine Maß kochenden Rahm und deckt ihn zu. Dann werden zwölf Loth gestoßener Zucker mit acht Eidottern und einem Eßlöffel voll Mehl fein abgerührt, dann der durchgeseihte Kaffee=Rahm nach und nach dazu gegossen und über Kohlenfeuer, bis die Sauce zu kochen anfangen will, langsam abgerührt. Sie wird geseiht und ebenso wie die vorhergehenden warm gestellt.

1573. Rahm=Sauce mit Orangen. Sauce à la crème d'orange.

Man schneidet mit einem sehr scharfen, kleinen Messerchen das Gelbe von einer Orange ab, ohne daß nur das Geringste von der weißen Schale

daran bleibt, thut dasselbe in eine Casserolle, gießt drei Quart kochenden Rahm darüber und stellt es zugedeckt bei Seite. Unterdessen rührt man einen Eßlöffel voll Mehl mit dem Gelben von acht Eiern und etwas Rahm fein ab, gießt den Orangen-Rahm nach und nach dazu, süßt denselben mit zwölf Loth Zucker und rührt die Sauce auf Kohlenfeuer, bis sie zu kochen anfangen will, ab. Sie wird dann geseiht und an bain-marie warm gestellt.

1574. Rahm-Sauce mit Zitronen. Sauce à la crème au citron.

Wird auf dieselbe Art wie die Orangen-Crème-Sauce bereitet.

1575. Wein-Sauce. Sauce au vin blanc.

Es wird in einer Casserolle ein Eßlöffel voll Mehl mit etwas Rheinwein fein abgerührt, dann gibt man das Gelbe von acht Eiern, ein Stückchen Zimmt, das fein abgeschnittene Gelbe von einer halben Orange, wie auch etwas Zitronenschale dazu, gießt eine Bouteille guten Rheinwein daran, süßt die Sauce mit einem halben Pfund Zucker und rührt dieselbe auf Kohlenfeuer langsam, bis sie zu kochen anfangen will, ab. Sie wird dann durch ein feines Haarsieb geseiht und bis zum Gebrauche an bain-marie warm gestellt. Sollte die Sauce nicht gehörig süß sein, da dies größtentheils von der Güte des Weins abhängt, so müßte man mit noch etwas Zucker nachhelfen.

1576. Wein-Schaum-Sauce. Chaudeau.

Man schlägt in eine tiefe Casserolle vier Eier und das Gelbe von acht Eiern, gibt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, etwas fein abgeschnittene Zitronen- und Orangen-Schale und ein Stückchen Zimmt und Vanille dazu, gießt eine Bouteille guten Rheinwein nach und nach daran und schlägt es mit der Schneeruthe auf schwachem Kohlenfeuer bis das Chaudeau kochendheiß geworden ist, recht schaumig ab. Dasselbe wird dann nochmals durch ein Haarsieb geseiht und sogleich zu Tisch gegeben. Es ist zu bemerken, daß alle Wein-Schaum-Saucen ganz kurz vor ihrem Gebrauche abgeschlagen werden müssen, daher die Zeit ganz genau berechnet sein muß.

Auf dieselbe Art werden von allen Weinen die Chaudeaux bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß bei süßen oder Dessert-Weinen, wie z. B. Malaga, Xeres, Segestano rc. die Zugabe des Zuckers gemäßigt werden muß.

1577. Rahm-Sauce mit Marasquino. Sauce à la crème au marasquin.

Es wird ein Eßlöffel voll Mehl mit kaltem Rahm fein abgerührt, dann wird das Gelbe von acht Eiern und zwölf Loth gestoßener Zucker dazu gethan, sodann drei Quart Rahm beigegossen und auf Kohlenfeuer, bis die Sauce zu kochen anfangen will, langsam abgerührt. Sie wird dann geseiht, mit einigen Eßlöffeln voll Marasquino di Zara bis zum angenehmsten Geschmack gehoben und an bain-marie warm gestellt. Auf dieselbe Art können auch die Liqueurs wie z. B. Eau de noyaux, Vanille, Parfait d'amour

angewendet werden, die Zuthat derselben bleibt dem guten Geschmack des Zubereiters überlassen.

1578. Sago-Sauce mit Burgunder Wein.
Sauce au vin de Bourgogne au sagoût.

Eine halbe Obertasse voll brauner Sago wird lauwarm rein gewaschen und in eine Casserolle gethan; dann wird ein Stückchen Zimmt, etwas Orangen- und Zitronen-Schale mit Faden zusammengebunden und dazu gelegt, eine Bouteille Burgunder Wein hineingegossen, mit einem halben Pfunde Zucker gesüßt und so auf schwachem Kohlenfeuer eine Viertelstunde zugedeckt langsam gekocht. Beim Gebrauche wird mit einem Eßlöffel der obere Schaum rein abgenommen, die Sauce, wenn sie zu dick sein sollte, noch mit etwas heißem, rothen Wein verdünnt und so zu den später bezeichneten Puddings gegeben.

1579. Aprikosen-Sauce. Sauce aux abricots.

Ein Pfund Aprikosen-Marmelade wird in einer Casserolle mit einer Bouteille weißem Wein nach und nach verdünnt, dann ein Stückchen Zimmt und etwas Zitronenschale, mit Faden zusammengebunden, dazu gethan und so auf dem Feuer kochendheiß gerührt; sie wird dann gesiebt, mit dem noch fehlenden gestoßenen Zucker angenehm gesüßt und dann zugedeckt warm gestellt.

Auf dieselbe Art wird auch die Sauce von Hagenbutten- und Pfirsichmarmelade bereitet.

1580. Weichsel- oder Kirschen-Sauce.
Sauce aux griottes ou de cerises.

Ein Pfund eingemachte Weichseln werden mit einem Viertelmaß von ihrem Safte, einer halben Bouteille rothem Wein, einem Viertelpfund Zucker und einem Stückchen Zimmt aufgekocht, der obere Schaum rein abgenommen und die Sauce bis zum Gebrauche warm gestellt.

1581. Englische Rum-Sauce. Sauce à l'Anglaise au Rum.

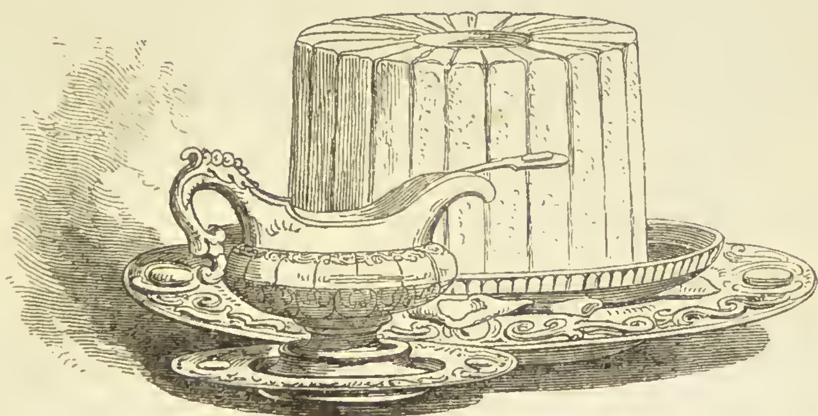
Man läßt auf Kohlenfeuer vier Loth frische Butter heiß werden, gibt ebensoviel feines Mehl dazu und röstet es einige Minuten, gießt sodann nach und nach eine halbe Bouteille weißen Wein und ein Quart Rum dazu, süßt die Sauce mit einem halben Pfund Zucker und läßt sie vier Minuten kochen, dann wird der Saft einer Zitrone dazu gepreßt, gesiebt und au bain-marie warm gestellt.

1582. Spanischer Pudding. Pouding à l'Espagnole.

Ein halbes Pfund Butter wird mit ebensoviel gestoßenem Zucker und dem Gelben von achtzehn Eiern schaumig gerührt, dann werden acht Loth Aprikosenmarmelade und ebensoviel fein gestoßene, süße Makaroni darunter melirt, zusammen gut verrührt und der sehr steif geschlagene Schnee von acht Eiern langsam darunter gezogen. Sodann streicht man eine runde, glatte

Cylinder-Form mit geklärter, frischer Butter aus, bestreut diese mit fein gestoßenen Makaronen und legt hierauf die ganze Form mit aufrechtstehenden, langen Bisquits, welche man auf einer Seite in Malaga-Wein eingetaucht hat, aus. Die Masse wird sodann bis auf fingerdick vom Rande eingefüllt und der Pudding drei Viertelstunden vor dem Anrichten langsam au bain-marie gekocht. Beim Anrichten wird die Form rein abgetrocknet, über eine flache Mehlspeisschale gestürzt, nach einer Minute langsam abgehoben und der Pudding mit einer Weinschaum-Sauce von Malaga gegeben.

1583. Weichsel-Pudding auf deutsche Art.
Pouding aux griottes à l'Allemande.



Ein halbes Pfund Butter wird mit ebensoviel gestoßenem Zucker und dem Gelben von fünfzehn Eiern schaumig gerührt; dann werden zwölf Loth fein geriebenes Schwarzbrod, etwas gestoßener Zimmt und eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, wie auch ein halbes Pfund gut abgetropfte, eingemachte Weichseln darunter melirt und hierauf der steifgeschlagene Schnee von zehn Eiern langsam darunter gezogen. Eine schleifsteinartige Pudding-Form wird mit klarer, frischer Butter reichlich ausgestrichen, mit gestoßenen Makaronen ausgesät, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden vor dem Anrichten langsam im Dunste gesotten. Eine Kirschen-Sauce wird beim Anrichten darüber gegossen und ein Theil davon in einer Saucière extra mitbeigegeben.

1584. Bisquit-Pudding mit Rum auf deutsche Art.
Pouding de biscuit au rum à l'Allemande.

Es werden acht Loth frische Butter mit zwölf Loth gestoßenem Zucker und zwölf Eierdottern schaumig gerührt, dann kommen acht Loth mit Milch fein geriebene Mandeln und das durchgestrichene Gelbe von acht hartgekochten Eiern darunter, was zusammen noch eine halbe Stunde gerührt wird. Sodann wird das Weiße von acht Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, der langsam unter die Masse gezogen wird. Hierauf wird eine Pudding-Form gut mit Butter ausgestrichen, mit geriebenem Brode ausgesät, zwei-

fingerdick von der Masse eingefüllt und über diese in Stücke geschnittene und in Rum getauchte Bisquits gelegt, über diese wieder etwas von der Masse eingefüllt und über diese wieder Bisquits gelegt; das Ganze wird mit der Masse gedeckt und der Pudding, wie die vorhergehenden im Dunste gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding in eine Mehlspeise-Schale gestürzt, oben mit eingemachten Weichseln garnirt und eine Weinschaum-Sauce mit Rum extra nachservirt.

1585. Aprikosen-Pudding auf Wiener Art. Pouding aux abricots à la Viennaise.

Zwölf Loth abgezogene Mandeln werden mit den Dottern von zehn hartgekochten Eiern nebst etwas Milch fein gerieben, dann in einer Schüssel mit einem halben Pfunde Aprikosen-Marmelade, zehn Loth frischer Butter, ebensoviel fein gestoßenen, süßen Makaronen, zehn bis zwölf Loth fein gestoßenem Zucker und dem Gelben von zwölf frischen Eiern eine halbe Stunde gerührt und dann mit dem festgeschlagenen Schnee von acht Eiern untermengt. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Pudding-Form und kocht denselben, wie die vorhergehenden, im Dunste. Beim Anrichten wird eine Aprikosen-Sauce extra beigegeben.

1586. Krebs-Pudding. Pouding d'écrevisses.

Vier zwei-Kreuzer-Mundbrode werden abgerieben, in Stücke geschnitten, eine Viertelstunde in kalter Milch geweicht, dann ausgedrückt, mit einem Stück Butter in einer Casserolle auf Kohlenfeuer abgetrocknet und dann durch ein Haarsieb gestrichen. Dann wird dieser Brodteig in einer irdenen Schüssel mit zwölf Loth lauwarmer Krebsbutter, die nach und nach dazu gegossen wird, nebst einem halben Pfunde gestoßenem Zucker, den Dottern von vierzehn Eiern und sechs Eßlöffeln voll Schlagrahm eine halbe Stunde gut verrührt, dann die kleinwürfelicht geschnittenen Krebsschwänzchen von 36 Krebsen wie auch der festgeschlagene Schnee von zehn Eiern darunter gerührt und die Masse in eine gut mit Krebsbutter ausgestrichene Pudding-Form gefüllt und, wie die vorhergehenden Puddings, drei Viertelstunden vor dem Anrichten im Dunste gekocht. Eine Rahm-Sauce mit Zitronengeschmack wird beim Anrichten extra beigegeben.

1587. Mandel-Pudding mit Orangen. Pouding aux amandes à l'orange.

Ein halbes Pfund mit Rahm fein geriebene Mandeln werden in einer irdenen Schüssel mit einem halben Pfunde gestoßenem Zucker, zehn Loth lauwarmer, sehr frischer Butter, zwölf Loth gestoßenen, süßen Makaronen, acht Loth gestoßenem Bisquit, dem auf Zucker abgeriebenem Gelben von zwei Orangen, nebst sechszehn Eierdottern eine halbe Stunde gerührt und diese Masse sodann mit dem festgeschlagenen Schnee von zehn Eiern langsam untermengt. Hierauf wird eine Pudding-Form gut mit klarer Butter ausgestrichen, drei Viertelvoll angefüllt und, wie die vorhergehenden, im Dunste gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding in eine flache Schale gestürzt,

oben mit Orangenschnitten garnirt und mit einer Orangen-Crême-Sauce, welche in eine Saucière gegossen wird, zu Tisch gegeben.

1588. Pudding von gebranntem Zucker. Pouding au caramel.

Zwölf Loth Zucker werden auf Kohlenfeuer lichtbräunlich gebrannt, dann mit einer Obertasse voll Wasser aufgekocht und zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann läßt man zwölf Loth Butter heiß werden, gibt soviel feines Mehl dazu, als die Butter in sich aufnimmt und röstet es einige Minuten; hierauf gießt man eine halbe Maß süßen Rahm; wie auch den gebrannten Zucker nach und nach dazu und kocht hievon auf Kohlenfeuer nebst acht Loth gestoßenem Zucker ein dickes Mus. Dieses wird sodann in eine Schüssel gethan, mit dem Gelben von vierzehn Eiern eine halbe Stunde gut gerührt, dann mit dem festgeschlagenen Schnee von zehn Eiern leicht untermengt und die Masse in eine gut ausgestrichene Pudding-Form dreiviertelvoll gefüllt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Pudding im Dunste gekocht, dann in eine flache Schale gestürzt und mit einer Rahm-Sauce von gebranntem Zucker zu Tisch gegeben.

1589. Chokolade-Pudding. Pouding au chocolat.

Zwölf Loth frische Butter läßt man in einer Casserolle heiß werden, rührt zwölf Loth feines Mehl dazu und röstet dies einige Minuten. Sodann werden zwölf Loth geriebene Chokolade und ebensoviel gestoßener Zucker dazu gethan, zusammen gut verrührt und mit einer halben Maß süßem Rahm zu einem dicken Brei gekocht, der dann durch ein feines Haarsieb gestrichen wird. Diese Masse wird sodann in eine irdene Schüssel gethan, mit dem Gelben von vierzehn Eiern eine halbe Stunde gerührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von zehn Eiern leicht untermengt. Diese Masse wird in eine gut ausgestrichene Pudding-Form gefüllt, wie die übrigen im Dunste gesotten und mit einer Chokolade-Sauce zu Tisch gegeben.

1590. Chokolade-Pudding mit Mandeln. Pouding au chocolat aux amandes.

Zwölf Loth geriebene Mandeln, zwölf Loth Zucker, sechszehn Eier, zwölf Loth geriebene Chokolade, zwölf Loth Butter, acht Loth Zitronat und acht Loth Orangen-Schalen geben die Masse. Die fein geriebenen Mandeln werden mit dem gestoßenen Zucker untermengt und mit dem Gelben der Eier verrührt, dann wird die Chokolade aufgelöst, mit der Butter gut verrührt, zu der Masse gethan und zusammen eine halbe Stunde gerührt; hierauf wird der Schnee von zehn Eiern nebst dem kleinwürfelicht geschnittenen Citronat und Orangen-Schale langsam darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Pudding-Form gefüllt und im Dunste gesotten. Eine Chokolade-Sauce wird extra beigegeben.

1591. Kabinets-Pudding. Pouding de cabinet.

Eine runde, glatte Stürz-Form von fünf Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe wird mit Butter ausgestrichen, mit weißem Papier ausgelegt



und dieses nochmals mit Butter überstrichen. Ferner wird ein halbes Pfund türkische Rosinen und ein Viertelpfund Korinthen rein ausgesucht, gewaschen und mit einem Stückchen Zucker, einer Obertasse voll Wasser und etwas Marasquino auf Kohlenfeuer zugedeckt langsam kurzgekocht und bei Seite gestellt. Ebenso wird ein halbes Pfund eingemachte Weichseln mit etwas kaltem Wasser übergossen und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Unterdessen hat man von zwölf Loth Zucker, zwölf Eiern, zwölf Loth Mehl, und dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone eine Bisquit-Masse bereitet, aus welcher man auf Papier vier runde, fingerdicke Blätter lichtgelb und croquant bäckt, welche messerrückendick kleiner, als die innere Runde der Form beträgt, zugeschnitten werden. Ferner werden zwei Eier und acht Eidotter verrührt, dann mit einer halben Maß gutem, süßen Rahm, zwölf Loth Zucker und einer Obertasse voll Marasquino di Zara genau untermengt und durch ein Haarsieb geseiht. Wenn Alles so vorbereitet ist, wird von den Rosinen in den Model gestreut, darüber ein Bisquit-Blatt gelegt und über dieses einige Eßlöffel voll von dem Crême gegossen, dann werden wieder Rosinen und der dritte Theil der Weichseln gestreut; darüber wird das zweite Blatt gelegt und ebenso verfahren, dann das dritte Blatt mit Crême übergossen und mit dem Rest der Rosinen und Weichseln bestreut, endlich folgt das vierte Blatt, welches mit dem Reste der Crême begossen wird. Hierauf wird ein rundes Papier geschnitten, dieses mit Butter bestrichen und über den Pudding gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird derselbe im Dunste gekocht, dann in eine flache Mehlspeis-Schale gestürzt, das allenfalls noch anklebende Papier wird sorgfältig abgenommen und der Pudding mit einer Marasquino-Rahm-Sauce zu Tisch gegeben.

1592. Reis-Pudding mit Chokolade. Pouding de riz au chocolat.

Ein halbes Pfund Mailänder-Reis wird, nachdem derselbe rein gewaschen ist, mit einer Maß Rahm, einem Stückchen Vanille und einem Viertelpfund Zucker auf Kohlenfeuer weich und dick gekocht, dann in eine Schüssel gethan und wenn er halb ausgekühlt ist, mit einem Viertelpfund Butter und dem Gelben von vierzehn Eiern eine halbe Stunde gerührt. Hierauf wird

das Weiße von sechs Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gerührt und diese bis zweifingerdick vom Rande in eine schleifsteinartige Stürzform gefüllt und der Pudding eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Dunste gekocht. Beim Anrichten wird eine Rahm-Sauce mit Chocolade extra beigegeben.

1593. Kartoffel-Pudding. Pouding de pommes de terre.

Es werden zwölf gute, schöne Kartoffeln in der Asche gebraten oder im Dunste gesotten, sodann heiß abgeschält und jede sogleich durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Kartoffelmehl wird sodann mit einem Viertelpfund Butter in einer Casserolle auf dem Feuer abgetrocknet, sodann mit einem Quart Doppelrahm nach und nach verrührt, mit dem abgeriebenen Gelben einer Orange, zwölf Loth Zucker und einer Messerspitze Salz angenehm gewürzt, dann mit vierzehn Eidottern, welche nach und nach dazu geschlagen werden, eine halbe Stunde gerührt. Dann wird der sehr fest geschlagene Schnee von acht Eiern darunter gezogen, die Masse in eine mit frischer Butter ausgestrichene Pudding-Form gefüllt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Dunste gesotten und mit einer Rahm-Sauce mit Orangen zu Tisch gegeben.

1594. Schwedischer Pudding. Pouding à la Suédoise.

Ein halbes Pfund geriebenes Schwarzbrod, acht Loth Ochsenmark, zwölf Loth Butter, zwölf Eier, ein halbes Pfund türkische Rosinen, acht Loth Corinthen, acht Loth Zitronat, sechs Loth Orangenschalen, ein Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Messerspitze gestoßene Nelken und ein Weingläschen Rum geben die Masse, welche auf folgende Weise zusammengesetzt wird.

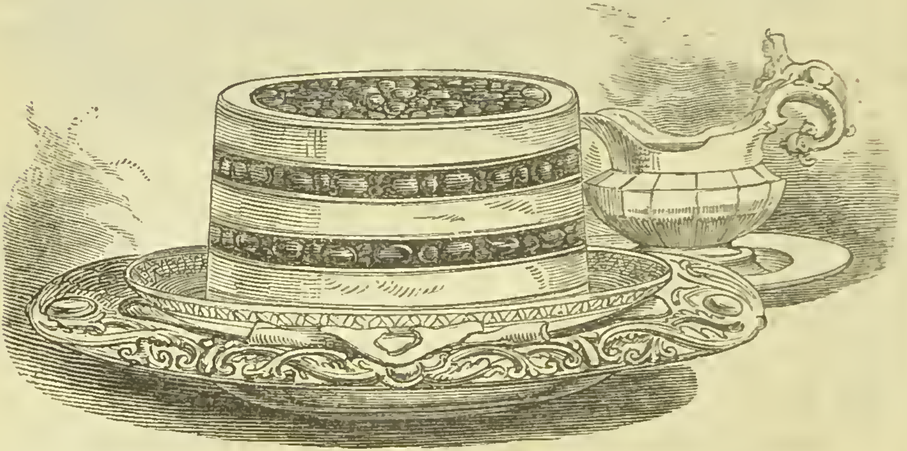
Die Butter wird gut schaumig gerührt, dann werden die Eidotter nach und nach dazu gegeben, dann kömmt der Zucker und das Gewürz sowie die Rosinen, Zitronat und die Orangen-Schalen, dann das kleinwürfelicht geschnittene Mark hinzu, welches alles zusammen mit dem Rum und dem geriebenen Brode leicht untermengt wird. Das Weiße von zehn Eiern wird sodann zu einem festen Schnee geschlagen, dieser langsam darunter gerührt, die Masse in eine gut ausgestrichene Pudding-Form gefüllt und eine Stunde langsam im Dunste gekocht. Beim Anrichten wird die Sago-Sauce in einer Saucière extra beigegeben.

1595. Vanille-Pudding. Pouding à la vanille.

Man läßt acht Loth frische Butter auf Kohlenfeuer heiß werden, gibt vier Loth gestoßenen Zucker und acht Loth feines Mehl dazu und röstet es zusammen einige Minuten, aber langsam, damit das Mehl keine Farbe annimmt. Hierauf wird eine Stange Vanille in Stückchen geschnitten, mit einer halben Maß süßem Rahm aufgekocht und nach und nach dazu gegossen und hievon ein ganz dickes Mus gekocht, welches in eine irdene Schüssel durchpassirt wird. Zu diesem werden nach und nach zwölf Eidotter und ebensoviel gestoßener Zucker gegeben und zusammen eine halbe Stunde schau-

mig gerührt. Hierauf wird der Schnee von acht Eiern langsam darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Pudding-Form gefüllt, der Pudding eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam im Dunste gekocht, dann angerichtet, mit einem Theil einer Vanille-Sauce übergossen und der Rest davon in einer Saucière extra beigegeben.

1596. Berliner Pudding. Pouding à la Berlinaise.



Man bäckt fünf ganz dünne Pannequets, dann läßt man eine Viertelmaß Rahm mit etwas Vanille-Zucker, etwas Salz und sechs Loth frischer Butter aufkochen, schüttet dann zwölf Loth feines, gesiebtes Mehl dazu und rührt dieses auf dem Kohlenfeuer so lange ab, bis sich der Teig ganz loslöst und ein zartes, feines Ansehen hat. Er wird in eine andere Casserolle gethan, nach und nach mit vier ganzen Eiern und vier Eidottern gut verrührt und dann mit dem festen Schnee von vier Eiern untermengt. Hierauf wird eine runde Stürzform mit klarer, frischer Butter ausgestrichen, am Boden mit einer Papierscheibe belegt, diese wieder mit Butter überstrichen und darüber gut abgetropfte, eingemachte Früchte, z. B. Aprikosen, Reineclauden, Amarellen u. dgl. in schöner Zeichnung gelegt, hierüber gibt man den vierten Theil der Masse und streicht diese ganz eben; darüber wird ein Pannequet, nach der Größe rund geschnitten, gelegt und über dieses Fleckchen wieder Früchte und so wird fortgefahren bis die fünf Fleckchen eingelegt sind, wovon jedoch der fünfte den Schluß macht. Dieser Pudding wird eine bis ein und eine halbe Stunde im Dunste gekocht, dann beim Anrichten ausgehoben, die Form abgetrocknet, auf eine Mehlspeise-Schale gestürzt, nach einigen Minuten vorsichtig abgehoben und mit einer Aprikosen-Sauce zu Tisch gegeben.

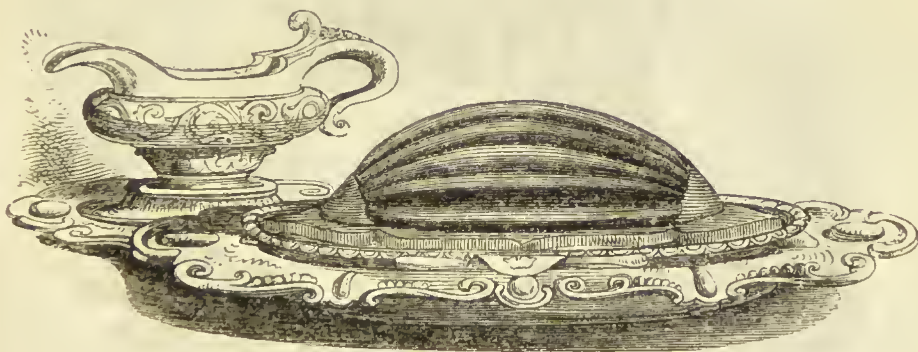
1597. Diplomaten-Pudding. Pouding à la diplomatie.

Hiezu wählt man ebenfalls eine runde, glatte Stürzform, eine Maß haltend; diese wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Papier ausgelegt und

dieses nochmals mit Butter überstrichen. Der Boden wird geschmackvoll mit abgetrockneten, eingemachten Früchten ausgelegt, über diese wird eine fingerdicke Lage von langem Tafel-Bisquit gelegt, darüber wieder eingemachte Früchte, dann Bisquit und so wird fortgefahren, bis die Form angefüllt ist, das oberste müssen aber Bisquits sein.

Hierauf werden drei Eier und acht Eidotter mit ein und einem halben Quart gutem süßen Rahm nebst zwölf Loth Zucker und etwas Marasquino gut verrührt, dann durchgeseiht und sodann über den Pudding nach und nach gegossen, bis die Bisquits alles eingesaugt haben. Der Pudding wird hierauf eine Stunde vor dem Anrichten im Dunste gesotten, sodann in eine Mehlspeisenschale gestürzt, nach einigen Minuten die Form abgehoben und der Pudding mit einer Rahm-Sauce mit Marasquino zu Tisch gegeben.

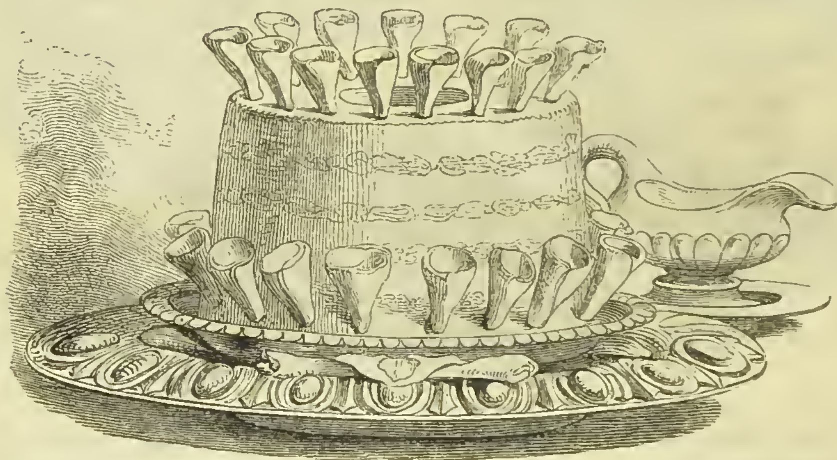
1598. Melonen-Pudding. Pouding en forme de melon.



Man wählt hiezu eine melonenartige Form von Kupfer oder von gebrannter Erde, die erste gut verzinnt, die zweite von innen glacirt, welche ungefähr ein und eine halbe Maß hält und bereitet den Pudding auf folgende Weise: Man rührt ein halbes Pfund gesiebtes Mehl mit einer Maß süßem Rahm und einem Viertelpfund Zucker nach und nach fein ab und kocht hievon auf Kohlenfeuer ein ganz dickes, ausgekochtes Mus, welches mit einem Viertelpfund zu Caramel gebranntem und mit Wasser zu einem dicken Syrup aufgelösten Zucker untermengt und hierauf in eine irdene Schüssel gegossen wird. Diese Masse wird sodann mit dem Gelben von vierzehn Eiern und einem Viertelpfund zerlassener, sehr frischer Butter eine halbe Stunde gut gerührt und sodann mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiern untermengt und an einen kalten Ort gestellt. Unterdessen hat man von einem ganzen Ei und zwei Eidottern mit dem nöthigen Mehl einen feinen Nudelfleck ausgewalgt, von dem man Nudeln schneidet und sie lichtgelb aus dem Schmalze bäckt. Hierauf löst man mit etwas heißem Wasser zwölf Loth feine Vanille-Chokolade auf und kocht hievon eine dickliche Sauce; die Form wird sodann mit klarer, frischer Butter ausgestrichen, mit fein gestoßenen, süßen Makaronen ausgesät und dann mit der Masse fingerdick ausgestrichen, so daß dieselbe gleichdick überall belegt ist; dann wird die Form

halb mit den gebackenen Nudeln angefüllt, welche mit der Hälfte der Chokolade-Sauce übergossen und mit etwas würfelicht geschnittenen Orangen-Schalen und Zitronat bestreut werden; dann wird die Form mit gebackenen Nudeln beinahe voll angefüllt, der Rest der Chokolade darüber gegossen, wieder mit Zitronat und Orangen-Schalen überstreut und dann ganz mit der Masse überstrichen, so daß die Nudeln mit der Chokolade ganz eingehüllt sind, und die Form oben ganz gleich überstrichen ist. Ein und eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Pudding im Dunste gekocht, dann auf eine passende ovale Schüssel gestürzt, nach einigen Minuten die Form abgehoben, der Pudding mit etwas Zucker bestreut und mit einer Chokolade-Sauce sogleich zu Tisch gegeben.

1599. Wiener Schmankerl-Pudding. Pouding à la Viennaise.



Hiezu bereitet man ganz dieselbe Pudding-Masse, wie diese beim Vanille-Pudding angegeben ist und bäckt hiezu folgende Schmankerl oder Rameln. Man bereitet von ganz ordinärer Milch ein Kindsmus. Dann läßt man eine ganz flache Omelette-Pfanne oder auch einen Plafond heiß werden, streicht diesen mit Butter aus, schüttet einen Theil des Kindsmuses hinein, so daß dasselbe den ganzen Boden bedeckt und stellt den Plafond auf ein gleichmäßiges Kohlenfeuer und röstet dieses so lange, bis sich am Boden eine Krüste gebildet hat; das übrige Mus wird dann mit einem eisernen Schäufelchen abgestreift und der Plafond wieder auf das Kohlenfeuer gestellt, bis die Kruste unten eine lichtbraune Farbe angenommen hat, dann wird zerlassene Butter darübergestrichen, zu zweifingerbreiten, viereckigen Stückchen geschnitten, eins nach dem andern mit dem Messer abgelöst und davon Dütchen gedreht; die übrigen Stückchen, die zurückbleiben, werden ebenfalls abgenommen und klein zerdrückt. Das Backen wird auf diese Weise drei- bis viermal wiederholt und die Dütchen auf einem Teller warm gestellt. Die Pudding-Form wird mit Butter gut ausgestrichen, der dritte Theil davon mit der Masse angefüllt, darüber von den klein zerdrückten

Schmankerln gestreut; dann kömmt wieder von der Masse, darüber wieder zerdrückte Schmankerln und zuletzt Masse. Der Pudding wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Dunste gekocht, dann in eine flache Mehlspeise-Schale gestürzt, die Form nach einer Minute abgehoben, der Pudding dann zierlich von allen Seiten mit den Dütchen besteckt und mit einer Rahm-Sauce mit Vanille sogleich zu Tisch gegeben.

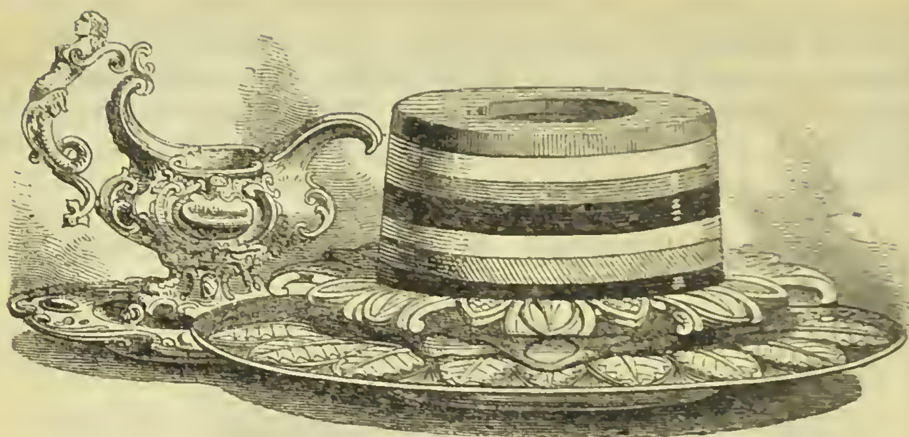
1600. Nudel-Pudding. Pouding aux nouilles à la Palfy.



Man macht von sechs Eidottern und dem nöthigen feinen Mehl mit einer Messerspitze Salz einen festen, fein abgearbeiteten Nudelteig, welchen man in zwei Flecken recht dünn ausrollt und hievon, wenn dieselben trocken geworden sind, fingerlange, feine Nudeln schneidet. Diese Nudeln werden in zwei Theile getheilt, die eine Hälfte wird lichtbraun aus heißem Schmalz gebacken, die andere Hälfte mit Rahm, Zucker und etwas Vanille dick eingekocht und sodann in eine Schüssel umgeleert. Ferner werden zwölf Loth frische Butter mit dem Gelben von zwölf Eiern und ebensoviel Zucker schaumig gerührt, dann mit dem festgeschlagenen Schnee der zwölf Eier leicht untermengt und jedesmal die Hälfte dieser Masse unter jede Sorte von den Nudeln gerührt. Hierauf wird eine runde Pudding-Form, welche in der Mitte einen Cylinder hat, mit klarer Butter gut ausgestrichen, am Boden ein Papier eingeschnitten, dieses wieder mit Butter überstrichen und die Nudeln schichtenweise, zwischen denen jedesmal gut gereinigte und blanschirte türkische Rosinen gestreut werden, angefüllt. Der Pudding wird, dem vorhergehenden gleich, im Dunste gekocht, ebenso angerichtet und mit einer Wein- oder Aprikosen-Sauce zu Tisch gegeben.

1601. Pudding von Griesmehl in mehreren Farben. Pouding de semoule à la harlequin.

Man läßt in einer Casserolle ein und eine halbe Maß süßen Rahm mit einem halben Pfund Zucker, einem Viertelpfund Butter nebst einem Stückchen Zimmt einige Minuten kochen, nimmt sodann den Zimmt heraus



und kocht hierauf ein halbes Pfund feinen Gries unter beständigem Rühren ein, welchen man auf Kohlenfeuer setzt und langsam dick einkochen läßt. Der Gries wird hierauf in eine irdene Schüssel umgeleert und wenn derselbe halb ausgekühlt ist, werden achtzehn Eidotter dazu geschlagen und mit diesen eine halbe Stunde gerührt. Die Masse wird in vier gleiche Theile getheilt, die eine wird mit drei Tafeln weich gemachter Chokolade schwarz, ein Theil mit Spinattopfen grün, der dritte mit Krebsbutter roth gemacht und der vierte Theil bleibt gelb. Sodann wird das Weiße von zwölf Eiern zu einem festen Schnee geschlagen und unter jedem Theil das gleiche Quantum von demselben gerührt. Hierauf streicht man eine runde Cylinder-Form mit klarer Butter gut aus, schneidet am Boden ein passendes Papier ein, überstreicht dieses mit Butter und füllt die viererlei Farben mit einem Eßlöffel harlequinartig, das heißt eine Farbe neben der andern, ein. Wenn die Form auf diese Art gefüllt ist, wird der Pudding eine Stunde vor dem Anrichten im Dunste gesotten, dann wie die vorhergehenden angerichtet und mit einer Rahm-Sauce mit Marasquino zu Tisch gegeben.

74. Abschnitt. 10. Abtheilung.

Von den englischen Puddings. Des Poudings à l'Anglaise.

Die englischen Puddings weichen in ihrer Behandlungsweise hauptsächlich dadurch ab, daß ihre Zusammensetzung bisweilen viel gemischter ist und auch mehr Fetttheile enthält. Ebenso verhält es sich mit der Art ihres Garmachens, indem sie nicht im Dunste, sondern nur in eine Serviette gebunden, in vielem Wasser gekocht oder auch in blechernen oder verzinnten kupfernen, mit gut schließendem Deckel versehenen Formen, die ebenfalls in

Servietten gebunden sind, in Wasser gesotten werden. Ebenso verhält es sich auch mit den Saucen, welche stets von starken, kräftigen Weinen, Rum 2c. bereitet werden.

1602. Plumppudding. Plumppouding, Plump-Pudding.

Dieses englische Nationalgericht besteht aus folgenden Ingredienzen: Ein Pfund Kernnierenfett, ein halbes Pfund Ochsenmark, ein Pfund türkische Rosinen, ein halbes Pfund Corinthen, ein Viertelpfund Zitronat und ebensoviel eingemachte Orangenschaalen, acht Aepfel, ein Loth gestoßener Zimmt, etwas geriebene Muskatnuß, das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Zitrone, ein halbes Pfund gestoßener Zucker, ein Pfund geriebene Semmeln, sechs Loth Mehl, ein halbes Quart Arak oder Cognac, etwas wenig Salz und zehn Eiern.

Das Nierenfett wird aus Haut und Sehnen gelöst, fein gewiegt und nebst dem geriebenen Brode in eine irdene Schüssel gethan; sodann gibt man die gut gereinigten Rosinen, die würfelicht geschnittenen Aepfel, das ebenso geschnittene Mark, den fein geschnittenen Zitronat und die Orangen-Schalen dazu, dann das Gewürz, Salz, Zucker und das abgeriebene Zitronengelb. Alles dies wird durcheinander gemacht, dann mit dem Arak, den Eiern und dem Mehl gut untermengt und zugedeckt eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird eine Serviette gut mit Butter bestrichen, mit geriebenen Semmeln überstreut, die ganze Masse in die Mitte der Serviette gethan, dieselbe in Falten zusammengenommen und fingerdick über der Masse festgebunden. Dieser Pudding wird in ein großes Gefäß mit vielem kochenden Wasser, daß derselbe schwimmen kann, gelegt und zwei und eine halbe Stunde ununterbrochen zugedeckt gekocht, wobei man öfters siedendes Wasser nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Pudding ausgehoben, auf ein Drahtsieb gelegt, der Bindfaden aufgeschnitten, die Serviette von allen Seiten losgemacht und der Pudding aus der Serviette in eine Schüssel gestürzt, dann mit einer Rum-Sauce übergossen und der Rest davon in einer Saucière extra beigegeben.

1603. Pudding Chipolata. Pouding à la chipolata.

Dieses aus so verschiedenen Ingredienzen zusammengesetzte, man kann mit Recht sagen verkünstelte Amalgama, besteht aus: ein und einem halben Pfunde schöner Kastanien, zwölf Loth italienischen Makaronen, zwanzig Loth Kernnierenfett, vierzehn Loth geriebenem Mundbrode, sechszehn Loth türkischen Rosinen und ebensoviel Corinthen, sechs Loth Zitronat und ebensoviel Orangenschalen, einem halben Pfunde gekochten, mageren Schinken, einem Glase Cognac, ebensoviel Madeira und zwölf ganzen Eiern. Die Kastanien werden in der Trommel geröstet und sammt der innern, braunen Schale abgeschält, sodann mit einem Stückchen Butter fein gestoßen und durch ein Haarsieb passirt. Dieses Kastanien-Püree wird in eine irdene Schüssel gethan, dazu kömmt das aus den Sehnen und den feinen Häutchen gelöste und sehr fein gewiegte Nierenfett, das geriebene Brod und der fein

geschnittene Schinken, die in Wasser halb weichgekochten und Federkieldick geschnittenen Makaroni, sodann die kleinwürfelicht geschnittenen Orangen und der ebenso geschnittene Zitronat, die Rosinen, die sechs Eier und sechs Eidotter. Darüber wird der Rum und der Madeira gegossen, alles genau untermengt und zuletzt der festgeschlagene Schnee darunter melirt. Diese Masse wird in eine gut ausgestrichene, mit geriebenem Brode ausgesäete, runde Kugelform gefüllt, genau zugedeckt, diese in eine Serviette gebunden und der Pudding, wie der vorhergehende, in vielem Wasser zwei und eine halbe Stunde ununterbrochen gekocht. Beim Anrichten wird derselbe aus der Serviette genommen, der Pudding in eine Schale gestürzt, die Form nach einigen Minuten abgehoben, mit einem Theil eines Madeira=Chaudeau übergossen und der Rest der Sauce in einer Saucière extra beigegeben.

1604. Englischer Pudding. Pouding à l'Anglaise.

Es werden vier Mundbrode vom Tage vorher abgerieben, in Stücke geschnitten, in kalter Milch eine Viertelstunde geweicht, dann in einer Serviette fest ausgedrückt und auf einen Teller gethan. Sodann wird ein halbes Pfund frische Butter schaumig gerührt, vier Eier und acht Eidotter nach und nach dazu gethan und mit dem geweichten Brode nebst einem halben Pfunde türkischer Rosinen, einem Viertelpfund Corinthen, vier Loth Orangenschalen und ebensoviel Zitronat, alles kleinwürfelicht geschnitten, nebst sechs Loth Zucker genau untermengt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brode besäete Serviette gethan, fingerdick über der Masse fest zusammengebunden und zwei Stunden im kochenden Wasser gesotten. Derselbe wird wie die vorhergehenden angerichtet, mit einer Wein=Sauce übergossen und der Rest derselben in eine Saucière gethan und extra beigegeben.

1605. Englischer Pudding auf deutsche Art. Pouding à l'Anglaise à la manière Allemande.

Derselbe wird, wie der vorhergehende, zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß von sechs Eierklar der festgeschlagene Schnee und ein Viertelpfund feingeschnittene Mandeln darunter gerührt wird. Ferner wird derselbe beim Anrichten ganz mit in Stiften geschnittenen Mandeln besteckt und mit einer Weinschaum=Sauce zu Tisch gegeben.

1606. Pudding nach Rodney. Pouding à la Rodney.

Man läßt eine halbe Maß süßen Rahm mit zwölf Loth sehr frischer Butter, sechs Loth Zucker und ein wenig Salz aufkochen, schüttet sogleich ein halbes Pfund feines gesiebtes Mehl dazu und rührt die Masse so lange auf Kohlenfeuer, bis sich der Teig vom Löffel und der Casserolle löst und ein glattes, feines Ansehen hat. Wenn derselbe etwas abgekühlt ist, wird das auf Zucker leicht abgeriebene Gelbe einer Orange nebst sechs Loth Zucker dazu gethan und mit dem Gelben von vierzehn Eiern nach und nach gut verarbeitet; sodann wird das Weiße von acht Eiern zu einem festen Schnee

geschlagen, dieser langsam darunter gerührt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette gethan, dreifingerdick ober derselben fest zusammengebunden und eine Stunde lang gekocht.

1607. Englischer Apfel-Pudding. Pouding de pommes à l'Anglaise.

Man bereitet von einem Pfunde Mehl, drei Eiern und vier Eidottern, einem Viertelpfund Zucker, einem halben Pfunde rein ausgesehntem und recht fein geschnittenem Nierenfett, etwas Salz und einem halben Quart süßem Rahm einen Teig. Dieser wird, nachdem er eine halbe Stunde an einem kühlen Orte gelegen war, federkieldick ausgerollt und damit eine tiefe irdene oder porzellanene Schüssel, die mit Butter ausgestrichen ist, ausgelegt; am Rande der Schüssel wird der Teig gerade abgeschnitten und mit nachstehender Aepfel-Masse eingefüllt. Vierundzwanzig gute Borsdorfer-Aepfel werden rein geschält, halbirt, die Kerne herausgenommen und die Aepfel in Scheibchen geschnitten; dann in einer Casserolle mit einem Viertelpfund Butter, acht Loth Corinthen, acht Loth türkischen Rosinen, vier Loth fein geschnittenen Orangenschalen und ebensoviel Zitronat, nebst zwölf Loth Zucker und einem Gläschen Rum auf starkem Kohlenfeuer einige Minuten gedünstet. Mit diesen Aepfeln wird die Schüssel sodann eingefüllt, der Rand mit einem abgeschlagenen Ei bestrichen, von dem übrigen Teig eine Platte ausgerollt und damit die Aepfel überlegt, der Teig an den andern gut angedrückt und fest geschlossen. Wenn dies geschehen ist, bindet man die Schüssel in eine Serviette, stellt sie in eine Casserolle, schüttet soviel Wasser hinein, daß dasselbe bis zur Hälfte heraufreicht, deckt die Casserolle gut zu und kocht so den Pudding eine Stunde lang. Beim Anrichten wird die Schüssel aus der Serviette genommen, in eine Schale gestürzt, die Schüssel nach einigen Minuten abgenommen, der Pudding mit Zucker bestäubt und zu Tisch gegeben.

1608. Brennender Pudding. Pouding en tranches ou à l'enfer.

Der englische Pudding oder Plumppudding wird nach dessen Garkochen aus der Serviette auf ein reines, geruchloses Bretchen gelegt, dann in schöne Stücke geschnitten und diese im Kranze über sich laufend in eine silberne oder porzellanene Casserolle gelegt; in der Mitte wird sich dann eine runde Oeffnung bilden, in die man ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und über diesen den vierten Theil einer Bouteille Rum gießt, welchen man mit einem brennenden Papierfidibus anzündet und sogleich zu Tisch gibt. Eine englische Pudding-Sauce wird extra nachservirt.

1609. Englischer Reis-Pudding. Pouding de riz à l'Anglaise.

Vierundzwanzig Loth rein gewaschener, abblanschirter und mit frischem Wasser wieder abgekühlter Reis wird auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und sodann in einer Maß kochendem Rahm weich und dick gekocht. Der Reis wird hierauf in eine irdene Schüssel gethan, dann mit acht Loth Butter, sechszehn Loth Zucker, dem auf Zucker abgeriebenen Gelben von zwei Zitronen und einer Messerspitze Salz eine Viertelstunde gerührt. Dann werden

acht Loth Sultaninen, acht Loth Corinthen, ebensoviel kleinwürfelicht geschnittene, eingemachte Orangenschalen, zwölf Loth zerdrückte süße Makaronen, acht Loth würfelicht geschnittenes Ochsenmark, vier Eßlöffel voll Rum, sechs Eier und sechs Eidotter dazu gerührt und zusammen genau untermengt. Diese Masse wird sodann in eine gut mit Butter bestrichene und soweit der Pudding reicht, mit Brod bestreute Serviette gefüllt, fingerdick über der Masse zusammengebunden und zwei Stunden ununterbrochen langsam gekocht. Eine Weinschaum=Sauce mit einem Quart Rum abgeschlagen, oder auch eine englische Rum=Sauce wird zur Hälfte beim Anrichten darüber, und die übrige in eine Saucière gegossen und mit zu Tisch gegeben.

1610. Englischer Kastanien=Pudding.
Pouding aux marrons à l'Anglaise.

Man röstet in einer Trommel zwei Pfund schöne Kastanien über leichtem Flammfeuer so lange, bis die äußere Schale, die man zuvor leicht eingeschnitten hat, aufspringt und sich sammt dem innern braunen Häutchen leicht abschälen läßt; die Hälfte davon, nämlich die schönen ganzen, werden auf einen Teller gethan, die übrigen aber werden mit zwölf Loth Butter fein gestoßen und durch ein Sieb getrieben. Dieses Kastanienmehl wird dann in eine irdene Schüssel mit vierundzwanzig Loth sehr fein geschnittenem Kernnierenfett, einem halben Pfunde Zucker, zwölf Loth ausgekernten Malaga=Rosinen, zwölf Loth gestoßenen Makaronen, den in vier Theile geschnittenen Kastanien, etwas geriebener Muskatnuß, vier Eiern und sechs Eidottern, einer achtel Bouteille Rum, ebensoviel Rahm und sechs Loth Mehl gut untermengt. Dieser Pudding wird, wie die vorhergehenden, zwei Stunden langsam gesotten, dann angerichtet, mit einer englischen Rum=Sauce maskirt und der Rest davon in einer Saucière extra beigegeben.

---

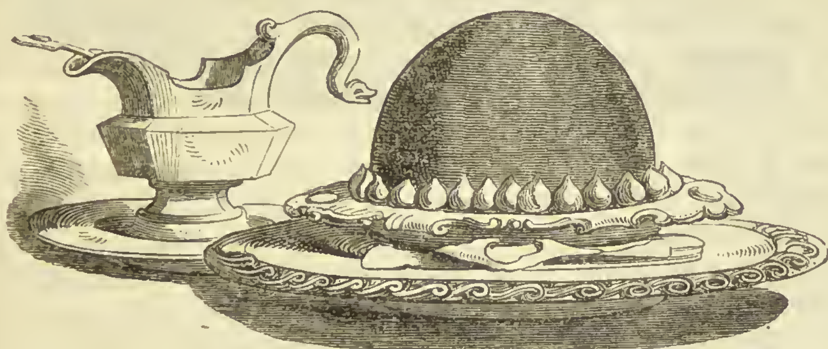
74. Abschnitt. 11. Abtheilung.

Von den kalten Puddings. Des Poudings froids.

Diese gehören, obschon sie in ihrer Bereitung gänzlich von den Vorhergehenden abweichen, doch zu der Kategorie der Puddings, und sie nehmen bei größeren Tafeln, welche mehr Anspruch auf Feinheit machen, deren Stelle ein. Ihre Zusammensetzung gehört der neuesten Methode an, und ihr Geschmack kann so angenehm modificirt werden, daß sie als solche auf dem höchsten Grad der Lieblichkeit stehen. Doch zerfällt ihre Zubereitung auch wieder in zweierlei Methoden, nemlich in die eine: mit Hausenblase zubereitete, und die zweite als gefrorne kalte Puddings. Man hat zu diesen runde kuppel= oder puddingartige Formen, welche unten fünf Zoll im Durchmesser und eine Tiefe von vier und einem halben Zoll haben. In diese

kömmt wieder eine zweite von vier Zoll im Durchmesser und drei einem halben Zoll Tiefe, welche mit drei gleichmäßig vertheilten überbogenen Läppchen über die ersteren eingehängt wird und der Rand derselben halb fingerdick vorsteht. In diese kann nun eine dritte, von gleicher Entfernung der zweiten zu der ersten, eingehängt werden.

1611. Kalter Kastanien-Pudding auf deutsche Art.
Pouding froid de marrons à l'Allemande.



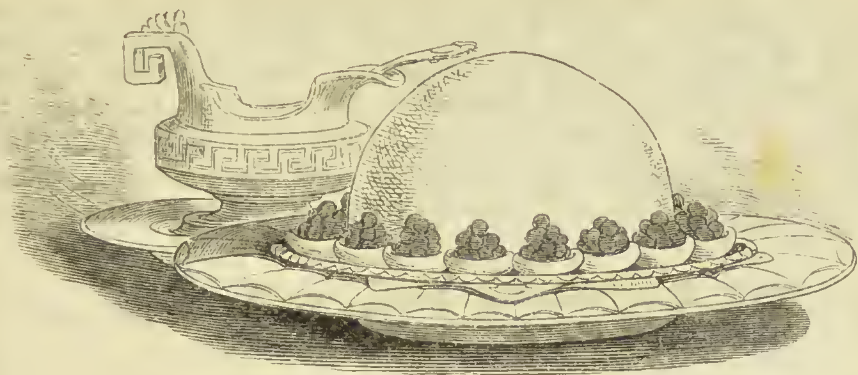
Es werden zwei Pfund schöne Kastanien abgeschält, einige Minuten in kochendes Wasser, damit sich auch die innere Schale mit einem Tuche abstreifen läßt, gelegt, alle an denselben befindlichen Fleckchen ausgeschnitten, die Kastanien gewaschen und auf ein Tuch gelegt. Hierauf werden sie eine nach der andern in ein passendes flaches Geschirr gelegt, mit einem halben Pfunde gestoßenem Zucker bestreut, mit Wasser begossen und so zugedeckt auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Sodann werden die besten, recht weichen, aber ganz geblieben davon ausgesucht und zugedeckt kalt gestellt. Die andern werden im Reibstein mit einer Obertasse voll süßem Rahm gestoßen, und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Kastanien-Püree wird hierauf in eine Schüssel gethan, mit einem halben Pfunde zu Syrup gekochten Zuckers, in den man eine Stange klein zerschnittene Vanille gut ausgekocht hat, nach und nach fein abgerührt, ein halbes Pfund von dem Syrup abgetropfte eingemachte Weichseln, ebensoviel gereinigte und mit Syrup kurz gekochte türkische Rosinen darunter melirt, sodann zwei Loth gut ausgekochte dicke Hausenblase heiß darunter gerührt und zuletzt drei Quart zum Schnee geschlagener Doppelrahm langsam darunter gezogen. Die oben beschriebene Kuppelform, ohne die andere eingehängte, wird allein in's gestoßene Eis gegraben, die Masse eingefüllt, zugedeckt und darüber Eis gethan. Unterdessen löst man zwölf Loth feine Vanille-Chokolade mit etwas Wasser auf Kohlenfeuer langsam auf, verrührt diese mit acht Loth Staubzucker recht gut, gießt noch etwas heißes Wasser dazu und läßt die Chokolade aufkochen, hierauf wird sie kalt gerührt und mit geschlagenem Rahm zu einer dicklich fließenden feinen Sauce verrührt. Beim Anrichten wird der Pudding eine Sekunde in's heiße Wasser gehalten, die Form abgehoben, mit den ganzen Kastanien bekränzt und mit der Chokolade-Sauce zu Tisch gegeben.

1612. Pudding von Kastanien nach Nesselrode. Pouding de marrons à la Nesselrode.

Man bereitet von ein und einem halben Pfunde Kastanien ein Püree wie das Vorhergehende; dieses wird mit vierundzwanzig Loth mit einer klein geschnittenen Stange Vanille zu Syrup gekochtem Zucker nach und nach verrührt und mit einer Obertasse voll Marasquino di Zara im Geschmack gehoben. Dieses Kastanien=Püree wird nun in die in's Eis gesetzte Gefrierbüchse gethan und zu einem feinen, zarten Gefrornen abgearbeitet. Unterdessen wird ein halbes Pfund türkische Rosinen und ebensoviel Corinthen gereinigt, gewaschen, diese mit einem Stück Zucker, etwas Wasser und Marasquino auf Kohlenfeuer weich und kurz gedünstet, welche man, wenn sie kalt geworden sind, mit zwölf Loth abgetropften eingemachten Amarellen und sechs Loth in Filets geschnittenen Pistazien untermengt. Das unterdessen recht zart abgearbeitete feste Gefrorne wird nun mit einer halben Maß zum Schnee abgeschlagenen Doppelrahm untermengt, sodann werden die Früchte darunter melirt, die Masse in die zuvor gut in's gesalzene Eis gegrabene Puddingform gefüllt, darüber ein Papier gelegt, mit dem Deckel genau geschlossen, darüber wieder gestoßenes Eis gethan und so drei Stunden stehen gelassen. Unterdessen werden zehn Eierdotter mit zwölf Loth gestoßenem Zucker gut abgerührt, mit einem Quart süßen Rahm auf Kohlenfeuer abgeschlagen, mit einer halben Obertasse voll Marasquino di Zara untermengt, geseiht und dann auf dem Eis kalt gerührt. Dieser Crême wird sodann mit geschlagenem Rahm zu einer dickfließenden Sauce verrührt und in eine Sauciere gegossen, kalt gestellt. Beim Anrichten wird der Pudding aus dem Eis genommen, die Form mit dem Tuch abgewischt, einen Augenblick in's warme Wasser getaucht, der Deckel und das Papier abgenommen, der Pudding in eine Schale gestürzt und die Form abgehoben. Derselbe wird nun mit einem Theil der Sauce übergossen und jene in der Saucière mit zur Tafel gegeben.

1613. Kalter Reis=Pudding mit Ananas. Pouding de riz froid à l'ananas.

Ein halbes Pfund rein gewaschener und blanschirter Reis wird mit einer Maß süßem Rahm und zwölf Loth Zucker weich und dick eingekocht, in eine Schüssel geschüttet, mit einer Obertasse voll Ananas=Syrup, zwei Loth dick gekochter Hausenblase bis zum Stocken kalt gerührt und mit einer halben Maß zum festen Schnee geschlagenen Doppelrahm untermengt. Die Pudding=Form, die man zuvor schon in's gestampfte Eis gegraben hat, wird nun zur Hälfte mit der Masse gefüllt, die zweite Kuppelform in den Reis gedrückt, so daß derselbe bis an den Rand heraufsteigt; in die Vertiefung der zweiten Form wird nun ebenfalls gestoßenes Eis gefüllt und so zugedeckt kalt gestellt. Der Rest von dem Reis wird dann mit etwas Cochenille rosa gefärbt und mit sechs Scheibchen in kleine Würfel geschnittener Ananas untermengt. Wenn nun der eingedrückte Reis gestockt ist, wird



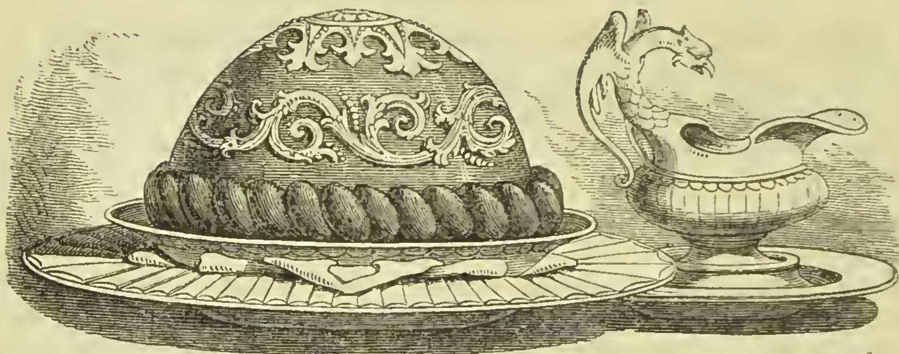
das Eis aus der zweiten Form genommen, diese mit heißem Wasser gefüllt und augenblicklich wieder ausgegossen; die Form wird sich sodann durch ein leichtes Drehen herausnehmen lassen, und dadurch ein leerer Raum entstehen, welchen man nun mit dem rosa Reis, mit Ananas untermengt, anfüllt. Der Pudding wird nun genau zugedeckt, gestoßenes Eis darüber gethan und kalt gestellt. Unterdessen bereitet man dieselbe Sauce wie die vorhergehende, nur mit dem Unterschiede, daß zu derselben, statt des Marasquino, Ananas-Syrup genommen wird. Beim Anrichten wird der Pudding in's lauwarme Wasser getaucht, in eine flache Schale gestürzt, unten herum mit kleinen Merinques, mit Amarellen gefüllt, garnirt; die Sauce in eine Saucière gegossen und extra mitservirt.

1614. Kalter Ananas-Pudding auf königliche Art. Pouding d'ananas à la royale.

Von einer großen oder zwei kleinen frischen, gut zeitigen Ananas werden die äußeren Punkte abgeschnitten, die Ananas sehr dünn geschält, hierauf in Scheiben geschnitten, die schönsten davon kleinwürflicht, mit einer Obertasse voll Zucker-Syrup, auf Kohlenfeuer, zugedeckt, langsam weich gedünstet und hierauf kalt gestellt; alles Uebrige von der Ananas wird gestoßen, in eine Maß kochenden Rahm gethan und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen werden drei Viertelpfund gestoßener Zucker mit dem Gelben von sechzehn Eiern gut gerührt, nach und nach mit dem Rahm untermengt und auf dem Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt, welchen man durch ein sehr feines Haarsieb streicht und nebst dem Ananas-Syrup dazu rührt. Von diesem Crême wird der achte Theil in eine Porzellan-Schale zurückgethan, der übrige in der Gefrierbüchse gefroren und recht fein und zart abgearbeitet. Ist nun dieses erreicht, so wird ein Suppenteller voll geschlagener Rahmschnee darunter gerührt und mit einem halben Pfunde gewaschener und auf einer Serviette abgetrockneter Amarellen, acht Loth zu Filets geschnittene Pistazien, und drei abgeschälte und würflicht geschnittene Birnen von bester Gattung, wie auch die geschnittene Ananas darunter gemengt. Das Ganze wird nun in die, eine halbe Stunde zuvor in's Eis gegrabene Pudding-Form ohne Einsatz ge-

gossen, oben ganz glatt gestrichen, mit einem Papier überdeckt, mit dem Deckel gut geschlossen, und auch ganz mit Eis überdeckt. Nach zwei Stunden wird die Form aus dem Eis genommen, einen Augenblick in's lauwarme Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, der Deckel und das Papier abgenommen und der Pudding über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel gestürzt und sogleich zu Tisch gegeben. Der zurückgehaltene Crême wird mit geschlagenem Rahm untermengt und als Sauce extra beigegeben.

1615. Kalter Chokolade-Pudding auf Königin-Art.
Pouding froid au chocolat à la reine.



Es werden zwölf Loth geriebene feine Vanille-Chokolade mit einem Quart süßem Rahm und acht Loth Zucker auf Kohlenfeuer aufgekocht und fein abgerührt, sodann werden acht Eierdotter nebst einem Quart Rahm dazu gethan und auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt, welchen man durch ein Haartuch preßt und kalt rührt. Hierauf werden zwei Loth dick gekochte Hausenblase dazu geseiht und der Crême bis er zu stocken anfängt, auf dem Eis geschlagen; sodann wird der von einer Maß Doppel-Rahm geschlagene Schnee unter den Crême gerührt, damit die erste Pudding-Form, welche zuvor in's Eis gegraben wurde, gut halbvoll angefüllt, hierauf wird sogleich die zweite Form in den Crême eingedrückt, daß derselbe bis zum Rande aufsteigt; sollte dieser nicht hinreichen, so müßte man noch etwas Crême nachgießen. In den innern Raum der zweiten Form wird nun gestoßenes Eis gethan und der Pudding zugedeckt. Unterdessen werden sechs Eierdotter mit einem Viertelpfund Zucker und einer Viertelmaß Vanille-Rahm auf dem Feuer abgerührt, dann geseiht, ein und ein halbes Loth dick gekochte Hausenblase durch ein Sieb dazu gegossen, auf dem Eise bis er zu stocken anfängt, gerührt und sodann mit einem Teller Rahm-Schnee untermengt. Ist dieß geschehen, so wird das Eis aus der innern Form gethan, heißes Wasser schnell eingeschüttet, dieses augenblicklich wieder ausgegossen, die Form leicht gedreht und herausgenommen, welches alles schnell vor sich gehen muß. Dieser innere Raum wird nun mit dem Vanille-Crême halb gefüllt und dann der zweite Model eingedrückt, so daß

der Crême wieder bis zum Rande aufsteigt; in den leeren Raum wird wieder gestoßenes Eis gethan und der Pudding zugedeckt. Hierauf werden vier Loth abgezogene Pistazien mit Rahm fein gerieben, mit sechs Loth gestoßenem Zucker verrührt, ein Loth Hausenblase dazu geseiht, mit dem nöthigen Schlagrahm untermengt und sodann mit einer halben Obertasse voll ganz kleinen, in der Größe eines Kreuzer-Stückes, recht croquant gebackenen Busserln und ebensoviel abgetrockneten Weichseln melirt und der innerste Raum des Puddings, nachdem man, wie schon gezeigt wurde, die Form herausgenommen hat, gefüllt, recht glatt gestrichen und zugedeckt kalt gestellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eis genommen, in's heiße Wasser gestoßen, abgetrocknet, über eine flache Schale gestürzt, abgehoben und der Pudding recht geschmackvoll mit festem Rahm-Schnee bespritzt. Unten herum werden kleine Bisquits mit Chokolade glacirt, gelegt und der Pudding mit einer kalten Vanille-Sauce zu Tisch gegeben.

1616. Kalter Aepfel-Pudding.
Pouding de pommes glacées.

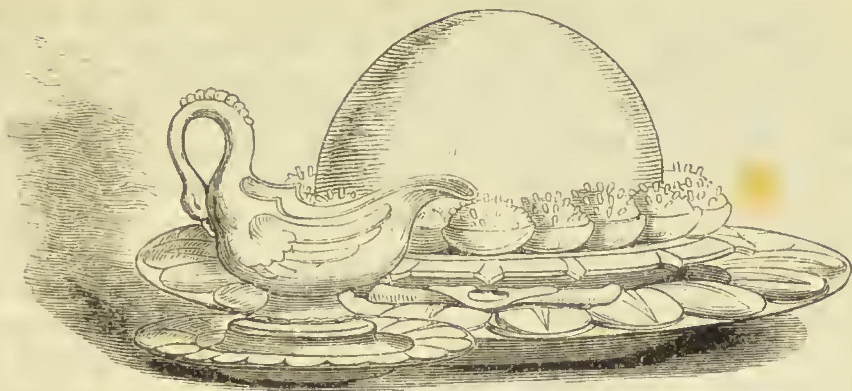
Es werden vier und zwanzig Stück Reinette- oder schöne Calville-Aepfel geschält, in vier Theile geschnitten, mit etwas Wasser und einem Stück Zucker auf Kohlenfeuer gestellt, zugedeckt und weich gedünstet. Hierauf werden sie gut verrührt und zu einer Marmelade durch ein feines Haarsieb gestrichen. Diese wird sodann in eine Schüssel gethan, mit einem halben Pfunde Aprikosen-Marmelade genau verrührt, mit dem Gelben einer auf Zucker abgeriebenen Orange gewürzt und mit noch zwölf Loth Staubzucker untermengt; sodann wird eine Gefrierbüchse in's Eis gegraben und von der Marmelade ein festes feines Gefrornes bereitet. Unterdessen wird ein halbes Pfund eingemachte Amarellen gewaschen und auf einer Serviette abgetrocknet, acht Loth türkische Rosinen gereinigt und mit einem Stückchen Zucker aufgekocht, ebenso sechs Loth Pistazien gebrüht, abgezogen und zu Filets geschnitten; dieses alles wird hierauf mit einem Gläschen Curaçao und ebensoviel Marasquino di Zara mit dem Gefrornen untermengt und noch eine Zeit lang, bis dasselbe wieder fester geworden, fortgedreht. Sodann werden zwei Teller voll geschlagener Rahm-Schnee darunter melirt, die Masse in die Puddingform gestrichen, vollgefüllt, mit Papier überdeckt, mit dem Deckel genau geschlossen und die Form in gestoßenes gut gesalzenes Eis zwei und eine halbe Stunde gegraben. Beim Anrichten wird der Pudding über eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine Entremets-Schüssel gestürzt und mit nachstehender kalter Sauce zu Tisch gegeben. Man rührt acht Eierdotter mit acht Loth Zucker nebst einem Quart Rahm auf Kohlenfeuer ab, passirt dieses durch ein Haartuch in eine Porzellan-Schale und schlägt dieß auf dem Eis kalt; sodann wird eine halbe Obertasse voll Ananas-Syrup und ebensoviel Marasquino di Zara beigegossen und sodann mit etwas geschlagenem Rahm-Schnee nach und nach untermengt, so daß man eine dicklich fließende, äußerst angenehm schmeckende Sauce erhält, welche in einer Saucière dem Pudding beigegeben wird.

1617. Kalter Kabinets-Pudding.
Pouding de cabinet froid.

Es wird von zwölf Eierdottern, zwölf Loth Zucker, einer halben Maß Rahm über Kohlenfeuer ein Crême abgerührt, den man durch ein Haartuch in eine Porzellan-Schüssel preßt und zugedeckt kalt stellt. Ebenso wird ein halbes Pfund türkische Rosinen, ebensoviel Corinthen gereinigt, gewaschen und mit einem Stück Zucker, etwas Wasser und Marasquino aufgekocht und ebenfalls kalt gestellt. Ferner wird eine Maß Doppel-Rahm zum Schnee geschlagen und zum Abtropfen in ein Haarsieb gegossen, sodann ein Viertelpfund feines Dessert-Bisquit, jedes in drei Stückchen geschnitten und in einen Teller gelegt. Die Pudding-Form wird hierauf in's gestoßene Eis gegraben und auf folgende Weise voll angefüllt: Von dem abgerührten Crême wird der vierte Theil zur Sauce, in einer Schale zugedeckt, kalt gestellt, in den andern aber werden zwei und ein halbes Loth dick eingekochte heiße Hausenblase durch ein Haartuch gepreßt und mit derselben bis sie zu stocken anfängt über dem Eise gerührt; dann werden drei Theile des geschlagenen Rahmes nebst einer Obertasse voll Marasquino di Zara untermengt und zweifingerdick davon in die Pudding-Form gegossen; wenn dieß gestockt ist, wird eine Lage von den Bisquits, wovon man jedes Stückchen in dünnen Zucker-Syrup mit Marasquino untermengt, getaucht hat, im Kranze eingelegt, darüber wird dann ein Theil der Rosinen, mit einigen eingemachten Weichseln gestreut, über diese wieder fingerdick Crême gegossen und wenn dieser wieder gestockt ist, wird eine zweite Lage eingelegt, und so wird fortgefahren, bis die Form voll ist, welche man genau deckt, und gestoßenes Eis darüber gibt. Beim Anrichten wird der Pudding in eine flache Schale gestürzt, unter den zurückbehaltenen Crême wird der Rest des geschlagenen Rahmes nebst etwas Marasquino und Ananas-Syrup gerührt, dieses in eine Saucière gegossen und so mit dem Pudding zu Tisch gegeben.

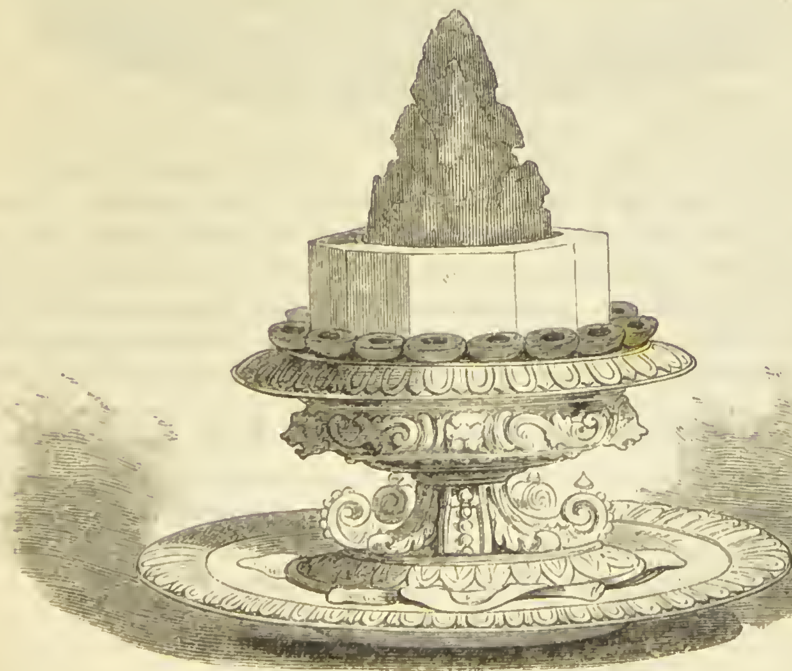
1618. Kalter Pistazien-Pudding auf deutsche Art.
Pouding aux pistaches froid à l'Allemande.

Sechzehn Loth schöne grüne Pistazien werden in's kochende Wasser gethan, dann abgezogen, in's kalte Wasser gelegt, dann auf ein Sieb geschüttet und mit einer Obertasse voll Rahm sehr fein gestoßen und sodann durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dieses Pistazien-Püree wird sodann in einer Schale mit einem halben Pfunde zu dickem Syrup gekochten Zuckers und zwei Loth dick eingekochter Hausenblase verrührt und mit einem Teller voll geschlagenen Rahm-Schnee leicht untermengt. Dieser Crême wird nun zwischen zwei in einander hängende Pudding-Formen gegossen und in die innere Vertiefung ebenfalls Eis gethan. Wenn nun der Crême gestockt ist, wird das Eis aus der innern Form geschüttet, statt diesem heißes Wasser schnell eingegossen und ebenso schnell wieder ausgeschüttet, damit sich die Form leicht herausnehmen läßt. In den inneren Raum wird nun eine



Vanille-Crême, die mit Hausenblase und Schlag-Rahm bereitet ist, abwechselnd mit ganz kleinen, recht croquant gebackenen Meringuen und abgetrockneten, eingemachten Weichseln gefüllt, der Pudding genau zugedeckt und Eis darüber gethan. Beim Anrichten wird der Pudding in eine flache passende Schüssel gestürzt, unten herum mit kleinen, mit Weichseln gefüllten, und diese mit zu Filets geschnittenen, mit Pistazien bestreuten runden Meringuen bekränzt und der Pudding mit einer kalten Vanille-Rahm-Sauce zu Tisch gegeben.

1619. Kalter Reis-Pudding.
Pouding de riz à la Palerme.



Ein halbes Pfund guter Reis wird, nachdem derselbe rein gewaschen, blanschirt und mit frischem Wasser abgekühlt ist, mit Zucker, Orangensaft

und weißem Wein auf Kohlenfeuer weich gedünstet, so daß sich der Reis leicht zerdrücken läßt. Dieser wird sodann in eine Schale gethan, zwei Loth dick gekochte Hausenblase dazu gepreßt und bis zum Stocken kalt gerührt. Unterdessen werden vier eingemachte Ananas-Scheiben klein zu Würfeln geschnitten, ebenso zwölf Loth eingemachte, abgetrocknete Amarellen und ebensoviel gereinigte und in Syrup gekochte türkische Rosinen zubereitet, diese nebst zwei Tellern voll Schlag-Rahm und einem Viertelpfund dünner Aprikosen-Marmelade unter den Reis genau gerührt und damit die in's Eis gegrabene Pudding-Form angefüllt, genau gedeckt und mit gestoßenem Eis überschüttet. Beim Anrichten wird der Pudding aus dem Eis genommen, in's heiße Wasser getaucht, abgetrocknet, in eine flache Schüssel gestürzt und außen herum mit eingemachten halben Aprikosen garnirt und nachstehendes Gefrorne in die Mitte gefüllt. Von zwei Orangen wird das Gelbe sehr fein abgeschnitten und in vier und zwanzig Loth zu einem Syrup mit kaltem Wasser aufgelösten Zuckers gethan, welcher noch mit dem Safte von vier Orangen, einem Quart Himbeersafte und kaltem Wasser untermengt wird. Dieses läßt man eine Stunde stehen, preßt sodann den Saft durch eine reine Serviette und bereitet hievon ein festes Gefrornes, welches man im letzten Augenblicke erhaben in die Mitte des gestürzten Puddings füllt.

1620. Reis-Pudding nach Trautmannsdorf.
Pouding de riz à la Trautmannsdorf.

Ein halbes Pfund rein gewaschener und blanschirter Reis wird mit sechzehn Loth Zucker, einer Stange Vanille nebst einer Maß Rahm auf Kohlenfeuer langsam weich und dick gekocht, vom Feuer genommen, in eine Casserolle umgeleert, zwei Loth gut ausgekochte Hausenblase dazu geseiht und zusammen kalt gerührt. Hierauf werden zwei Teller voll Rahm-Schnee und eine Obertasse voll Marasquino di Zara langsam darunter melirt, die Masse in eine Pudding-Form gefüllt und diese in's Eis gegraben. Unterdessen wird eine Maß frische Himbeeren durch ein Sieb passirt, mit vier und zwanzig Loth Staubzucker gut abgerührt, mit kaltem Wasser zu einer dicklich fließenden Sauce verdünnt und dann zum Kaltwerden auf's Eis gestellt. Der Reispudding wird beim Anrichten in eine flache Schüssel gestürzt, die Himbeer-Sauce in eine Saucière gegossen und mit demselben zu Tisch gegeben.

1621. Reispudding nach Rochow. Pouding de riz à la Rochow.

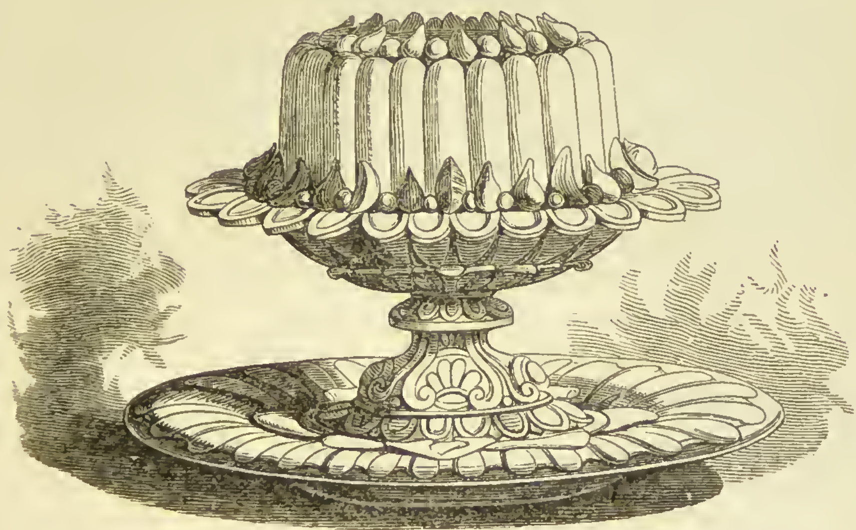
Der Reispudding wird ganz wie der Vorhergehende bereitet, nur mit dem Unterschied, daß statt dem Marasquino hier der Vanille-Geruch allein beigegeben und statt der Himbeer-Sauce eine kalte Erdbeer-Sauce, welche ebenso wie die Vorhergehende bereitet, beigegeben wird.

1622. Reis-Pudding auf schwedische Art.
Pouding de riz à la Suédoise.

Dieser Reis-Pudding wird wie der Vorhergehende zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß bei diesem zwölf Reinette-Aepfeln jeder in vier Theile

geschnitten, rein geschält und in Zucker und weißem Wein weich und kurz gedünstet und in drei Lagen, jedesmal eine Schicht Reis, wenn dieser gestockt ist, eine Lage Aepfel, dann wieder Reis und so fort bis die Form voll ist, eingefüllt werden. Beim Anrichten wird der Reis auf eine flache Schüssel gestürzt, der Rand geschmackvoll mit eingemachten Früchten garnirt und in den mittleren Raum Schlagrahm mit Aprikosen-Mark untermengt, gefüllt.

1623. Reis-Pudding auf Malteser Art.
Pouding de riz à la Malte.



Ein halbes Pfund schöner, großkörniger Reis wird rein gewaschen und in vielem Wasser, doch so daß die Körnchen ganz bleiben, blanschirt und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Unterdessen läßt man ein Pfund Zucker mit dem Saft von zwei Orangen und einer halben Bouteille weißen Wein zu einem dicken Syrup kochen, gibt sodann den Reis dazu, läßt ihn mit demselben nochmals aufkochen und stellt ihn zum kalt werden in's Eis. Beim Anrichten gießt man eine Obertasse voll Marasquino di Zara dazu, mengt ihn langsam darunter und dressirt den Reis puddingartig in eine Porzellain-Schale. Derselbe wird nun mit Orangen-Schnitzen und sonstigen eingemachten Früchten im schönsten Farbenspiel überlegt und recht kalt zur Tafel gegeben.

---

74. Abschnitt. 12. Abtheilung.

Von den Milchspeisen. Des Entremets de lait.

Diese größtentheils sehr beliebten Speisen gehören mehr der bürgerlichen Küche an, doch erscheinen sie zuweilen auch auf den Tafeln der Vornehmen. Sie werden sehr häufig bei Soupers als Zwischengerichte gegeben.

1624. Reis in der Milch. Riz au lait.

Drei Viertelpfund schöner Mailänder Reis wird mehrmals lauwarm gewaschen, dann mit kaltem Wasser übergossen, einmal aufgekocht, auf ein Sieb gegossen und mit frischem Wasser wieder abgekühlt. Sodann läßt man ein und eine halbe Maß gute Milch mit einem halben Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und einer Messerspitze Salz aufkochen und schüttet diese über den in einer flachen Casserolle mit einem Stück Butter einige Minuten gerösteten Reis, welchen man auf einen Dreifuß über ein gleiches Kohlenfeuer setzt und halb zugedeckt langsam kochen läßt. Wenn der Reis weich geworden und sich am Boden eine lichtbraune dünne Kruste (Ramel) angesetzt hat, wird über den Reis, ohne darin zu rühren, etwas heißer Rahm gegossen und derselbe gut zugedeckt bei Seite gestellt. Beim Anrichten wird der Reis langsam, ohne ganz an den Boden zu kommen, aufgerührt, mit einem Stückchen sehr frischer Butter und dem noch nöthigen heißen Rahm dickflüssig verdünnt, in einer tiefen Mehlspeis-Schale angerichtet, die Rameln mit einem Nudelschäufelchen in kleine Stückchen ausgestochen, schön darüber gelegt, mit Zucker bestäubt und zu Tisch gegeben.

1625. Nudeln in der Milch. Nouilles à la crème.

Es werden von vier Eidottern und einem ganzen Ei feine Nudeln gemacht, welche in ein und einer halben Maß kochender Milch, in welcher ein Viertelpfund sehr frische Butter, ein Stängelchen Vanille oder Zimmt und zwölf Loth Zucker gekocht, locker eingestreut werden; dann wird die Casserolle über Kohlenfeuer auf einen Dreifuß gestellt und die Nudeln langsam so lange gekocht, bis sich am Boden der Casserolle eine lichtbraune Kruste angesetzt hat. Die Nudeln werden dann mit Milch übergossen, das Feuer unten weggethan, zugedeckt und zehn Minuten so stehen gelassen. Beim Anrichten werden sie langsam durcheinander gerührt, mit etwas kochendem Rahm und einem Körnchen Salz locker durcheinander gemacht, in einer Schale angerichtet, die Rameln in kleinen Stückchen ausgestochen, die Nudeln oben damit ganz überlegt, leicht mit Zucker bestäubt und recht warm zu Tisch gegeben.

1626. Geriebene Gerste in der Milch. Orge hachée à la crème.

Von fünf bis sechs Eidottern wird mit dem nöthigen feinen Mehl und etwas Salz ein sehr fester gelber Teig abgeknetet, der die Trockne hat, daß er sich auf dem Reibeisen zu kleinen, gerstenartigen Körnchen reiben läßt,

die man auseinander macht und einige Minuten trocknen läßt. Im Uebrigen werden sie in der Milch wie die Nudeln eingekocht und ebenso beendet. Ich verweise deßhalb auf das vorhergehende Rezept.

1627. Cascha. Cascha.

Man läßt in einer flachen Casserolle acht Loth frische Butter heiß werden, gibt ebensoviel gestoßenen Zucker dazu und läßt diesen mit ein und einer halben Maß guter Milch aufkochen. Hierauf wird unter beständigem Rühren ein halbes Pfund guter Gries eingekocht, den man über Kohlenfeuer stellt und gratiniren läßt. Unterdessen wird eine Maß süßer Rahm in einer Casserolle in einen stark erhitzten Backofen gestellt und sobald sich oben eine braune Haut gebildet hat, wird dieselbe abgenommen, auf einen Teller gethan und so wird fortgefahren, so lange es der Rahm erlaubt und man einen guten Theil solcher Häutchen gewonnen hat. Der Gries wird dann kurz vor dem Anrichten mit dem nöthigen, mit Vanille gut ausgekochten Rahm zu einer Crêmeartigen, dicklichfließenden Masse verdünnt, die Häutchen langsam darunter gemengt, welche demselben einen feinen, guten Geschmack geben, dann wird der Gries in einer flachen Schale angerichtet, stark mit Zucker bestäubt und dieser mit einer glühenden Schaufel glacirt.

1628. Reis in der Milch mit Chokolade. Riz à la crème au chocolat.

Ein halbes Pfund rein gewaschener und blanschirter Reis wird in ein und einer halben Maß kochendem Rahm mit einer aufgeschlitzten Stange Vanille und zwölf Loth Zucker weich und dick gekocht, dann in einer tiefen Schale oder in einer Teig-Kruste angerichtet, oben glatt gestrichen und mit acht Loth mit Zucker und Wasser dicklichfließend gekochter Chokolade übergossen und zu Tisch gegeben.

Auf dieselbe Weise wird dieser gekochte Reis statt der Chokolade mit einer Orangen-, Zitronen-, Kaffee-, Haselnuß-, Caramel- oder Makaronen-Crême übergossen.

1629. Einfaches Kindsmus. Bouillie simple.

Es werden acht Loth feines gesiebtes Mehl mit einer Maß guter Milch nach und nach fein abgerührt, mit acht Loth gestoßenem Zucker gewürzt und unter immerwährendem Rühren über dem Windofen aufgekocht, dann auf einem Dreifuß über Kohlenfeuer gestellt und eine Viertelstunde langsam gekocht. Es wird in einer flachen Schale angerichtet, mit seinen eigenen Rameln belegt und mit Zucker bestäubt heiß zu Tisch gegeben.

1630. Schmankerl-Mus. Bouillie à la crème.

Man bereitet einen Teller voll Schmankerln, wie diese bei dem Schmankerl-Pudding im vorhergehenden Abschnitt genau angegeben sind und stellt sie an einen warmen Ort. Eine Stunde vor dem Anrichten werden zwölf Loth feines gesiebtes Mehl mit ein und einer halben Maß süßem guten

Rahm nach und nach gut verrührt, nochmals durchgeseiht, mit einem halben Pfunde Zucker und etwas wenig Salz auf dem Windofen, bis es kocht, ununterbrochen gerührt und dann auf glühender Asche eine halbe Stunde sehr langsam gekocht. Nach dieser Zeit wird der Mehlgeschmack vergangen sein, dann wird das Mus mit einem halben Teller voll Schlagrahm genau verrührt, in eine tiefe Mehlspeise-Schale gegossen, oben ganz mit den Schmankerln besteckt, leicht mit Zucker bestäubt und sogleich zu Tisch gegeben.

1631. Salep. Salep.

Dieses in einem mehligen Bestandtheil vorkommende Küchenprodukt ist besonders in Griechenland und der Türkei sehr geachtet und das Volk genießt es häufig zum Frühstück, meinend, daß dasselbe alle Kräfte wecke und die Sehkraft schärfe. Dem sei jedoch wie ihm wolle, so ist er doch besonders kranken, schwächlichen Personen als eine nahrhafte, leicht verdauliche Speise zu empfehlen. Er wächst auf dem Hochgebirge um Brussa, dem Olympos, Ainegal, Sichan, dem Ararat in Asien und auf den Alpen der Herzegowina. Vermöge seiner eigenschaftlichen Bestandtheile übersteigt der Salep beim Kochen wohl acht bis zehn Mal sein Volumen im rohen Zustande, weßhalb man beim Einrühren sehr vorsichtig sein muß.

1632. Salepmus. Bouillie de salep.

Man läßt eine Maß gute Milch oder nach Umständen Rahm mit etwas Zimmt oder Vanille und einem Viertelpfund Zucker aufkochen und wieder erkalten. Mit diesem werden acht Loth Salep in genaue Verbindung gebracht und dann über dem Feuer, bis sich der Salep verdickt, abgerührt. Ist dies erreicht, so wird nach Geschmack noch der nöthige gestoßene Zucker, etwas wenig frische Butter und ein Körnchen Salz dazu gethan und nach fünf Minuten des Kochens, im Falle er zu dick wäre, mit dem nöthigen kochenden Rahm zu einer breiigen Substanz verdünnt und sofort angerichtet.

1633. Salep auf türkische Art. Chussoz salep.

Man setzt eine Maß Wasser mit einem halben Pfund Honig auf's Feuer, schäumt es, wenn es zu kochen anfängt, ab, rührt dann zehn Loth Salep mit etwas kaltem Wasser fein ab und rührt denselben bei immerwährendem Schlagen zu dem kochenden Honigwasser. Sobald das Mus anfängt aufzuwallen, wird es nochmals abgeschäumt und sogleich angerichtet.

1634. Türkisches Reismus. Bouillie à la Turc.

Es werden zwölf Loth Reismehl mit kalter Milch fein abgerührt, dann eine Maß kochende Milch nach und nach untergerührt und über Kohlenfeuer zu einem dicklichen Mus gekocht. Dasselbe wird kalt gerührt, mit zwölf Loth Zucker zu Syrup gekocht, nach und nach verdünnt, kalt in eine Schale gegossen und so zu Tisch gegeben.

1635. Nudeln in der Milch mit Krebsbutter.
Nouilles au lait au beurre d'ecrevisses.

Man bereitet von zwanzig schönen Krebsen mit einem halben Pfunde Butter eine schöne hochrothe Krebsbutter, welche in kaltes Wasser gepreßt wird. Die Schalen der Krebse werden mit einer Maß Milch aufgekocht, diese durchgeseiht, dann noch eine Maß kochender Rahm dazu gegossen, mit einem Stück Krebsbutter, einem halben Pfunde Zucker und einem Körnchen Salz aufgekocht und die Nudeln eingesäet. Im Uebrigen werden sie wie die Nudeln in der Milch vollendet, nur daß die Vanille wegbleibt; auch können sie in einer Teigkruste angerichtet werden.

1636. Reis in der Milch nach norddeutscher Art.
Riz au lait à la marmelade de pommes.

Man bereitet von achtzehn Borsdorfer Aepfeln mit einem halben Pfunde Zucker eine etwas dicke Aepfelmarmelade, welche man heiß in eine flache Schale gießt, glatt streicht und mit einem Viertelpfunde Reis, den man in Zucker=Rahm und etwas Vanille weich und dicklich gekocht hat, behutsam überdeckt, glattstreicht und mit sechs Loth zerdrückten süßen Makaronen bestreut zu Tisch gibt.

1637. Nudeln auf Wiener Art. Nouilles à la Viennaise.

Es werden von fünf Eidottern mit dem nöthigen Mehl mittelfeine lange Nudeln gemacht, diese lichtgelb aus dem Schmalz gebacken und zum Entfetten auf ein Tuch gelegt. Ferner wird von acht Loth Mehl, einer Maß süßem Rahm, zwölf Loth Zucker, etwas Vanille, ein dünnes Kindsmus bereitet, dieses gut ausgekocht, dann der dritte Theil in eine mit Butter bestrichene Silber= oder Porzellain=Schale gefüllt, ein Theil der Nudeln darüber gestreut, diese mit Zucker stark bestäubt, darüber kömmt wieder Mus, dann Nudeln mit Zucker bestäubt und zuletzt wird nochmals Mus darüber gegossen. Ueber das Ganze werden nun einige Eßlöffel voll frische Butter gegossen, die Casserolle in den Ofen gestellt und so lange gebacken, bis das Mus lichtbraune Farbe genommen hat; sodann wird Zucker darüber geständt, noch einige Nudeln darüber gestreut und zur Tafel gegeben.

1638. Badener Nocken. Noques à la Bade.

Ein halbes Pfund sehr frische, von süßem Rahm ausgerührte Butter wird eine halbe Stunde lang schaumig gerührt, das Gelbe von zwölf Eiern abwechselnd, jedesmal ein Ei mit einem halben Eßlöffel voll feinem gesiebten Mehl, untergerührt, eine Messerspitze voll Salz und zuletzt der Schnee von acht Eiern untergemengt, so daß man eine sehr feine zarte Masse erhält. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man eine Maß gute Milch oder Rahm in einer flachen Casserolle mit acht Loth Zucker und vier Loth Butter aufkochen, stellt dieselbe auf einem Dreifuß über Kohlenfeuer,

legt die Nocken, eine neben der andern, mit einem Eßlöffel ein, gibt den Deckel mit Gluth belegt darauf und läßt so die Nocken unten und oben lichtbraun Farbe nehmen. Beim Anrichten werden sie mit dem Schäufelchen ausgestochen, erhaben in eine Mehlspeisschale gelegt, mit etwas Vanille-Zucker bestäubt und mit einer Vanille-Rahm-Sauce, wie sie im Abschnitt bei den warmen Puddings beschrieben ist, zu Tisch gegeben.

1639. Butternocken in der Milch. Noques au beurre à la crème.

Diese Masse besteht aus einem halben Pfund Butter, zwölf Eiern, zehn Loth Mehl, einem Körndchen Salz und vier Loth Zucker. Die Butter wird flaumig abgetrieben, jedesmal ein Ei und ein Eßlöffel voll Mehl dazu gerührt und so fortgefahren, bis das Mehl und die Eier eingerührt sind, zuletzt kommt das Salz und der Zucker. Sie werden wie die Vorhergehenden vollendet, angerichtet und mit einer dünnen Rahm-Sauce zu Tisch gegeben.

1640. Schmankerl-Crême.

Acht Loth süße Makaronen, acht Loth Bisquit und acht Loth Zucker werden, nachdem alles fein gestoßen, zusammen in einer Casserolle mit zehn Eidottern gerührt, dann mit einer halben Maß süßem Rahm, in den man ein Stückchen Vanille ausgekocht, gethan und über Kohlenfeuer, bei beständigem Rühren, zu einem Crême abgerührt, welchen man durchpassirt und au bain-marie warm stellt. Beim Anrichten wird eine Lage gerollte Schmankerln eingelegt, darüber Crême gegossen, hierauf wieder Schmankerln gelegt, zuletzt Crême mit Schmankerln überlegt und mit Zucker bestäubt zu Tisch gegeben.

1641. Käsnocken. Noques au parmesan.

Ein Pfund feines durchgesiebtes Mehl, zwei Loth Zucker, etwas Zitronensaft, acht Eidotter, eine Messerspitze voll Salz und drei Quart Rahm werden, nachdem das Mehl mit dem Rahm gut abgerührt, die Eier, Zucker, Zitronensaft, Salz und der Rest Rahm dazu gegossen worden, über Kohlenfeuer zu einer dicken Masse gekocht. Sodann wird ein plât à sauté stark mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingegossen, glatt gestrichen und kalt gestellt. Wenn nun dieselbe recht kalt geworden ist, wird sie in große Würfel geschnitten und davon eine Lage in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schale gelegt, welche dick mit geriebenem Parmesan-Käse überstreut wird. Darüber kömmt nun eine zweite Lage, welche wieder mit Käs überstreut wird. Oben darauf wird zerlassene Butter gegossen und die Schale auf Salz in ein Tortenblech gestellt und so langsam lichtgelb gebacken.

1642. Griesnocken in der Milch. Noques de semoule gratinées.

Man kocht in einer Maß guter Milch acht Loth Zucker, ein Stückchen Zimmt und etwas wenig Salz auf, läßt, unter beständigem Rühren zwanzig Loth guten Gries einlaufen und rührt denselben auf dem Feuer fort, bis er

ganz dick geworden und ausgekocht ist. Derselbe wird nun in eine Schüssel gethan und mit sechs Loth Butter, vier ganzen und dem Gelben von acht Eiern gut abgerührt. Hierauf läßt man eine Maß süßen Rahm mit acht Loth Zucker und acht Loth Butter in einer sehr flachen Casserolle aufkochen, legt mit einem Eßlöffel die Nocken, eine neben der anderen, hinein, stellt die Casserolle auf einen Dreifuß über Kohlenfeuer, deckt die Nocken gut zu, gibt etwas Gluth auf den Deckel und läßt sie so lichtbraun gratiniren. Beim Anrichten werden sie mit einem Schäufelchen ausgestochen, in eine flache Mehlspeisen-Schale gelegt und mit einer Vanille-Rahm-Sauce oder Zimmt-Sauce (siehe vorhergehenden Abschnitt) recht warm zu Tisch gegeben.

1643. Griesnocken mit Chokolade. Noques de semoule au chocolat.

Diese werden ganz wie die Vorhergehenden zubereitet, nur daß sie, wenn sie angerichtet sind, mit geriebener Chokolade übersäet werden. Eine Rahm-Sauce mit Chokolade wird extra beigegeben.

1644. Salzburger Nocken. Noques de Salzbourg.

Man läßt in einer Casserolle eine halbe Maß gute Milch mit sechs Loth sehr guter Butter, vier Loth Zucker und einem Stückchen Vanille einige Minuten kochen, nimmt sodann die Vanille heraus und rührt sogleich ein halbes Pfund feinstes gesiebtes Mehl schnell hinein, welches man auf Kohlenfeuer so lange fortrührt, bis sich der Teig vom Löffel und der Casserolle löst und derselbe ein zartes feines Ansehen hat. Dieser wird hierauf in eine andere Casserolle gethan und wenn er halb ausgekühlt ist, werden drei ganze Eier und sechs Eidotter nach und nach dazu gerührt und zugedeckt kalt gestellt. Unterdessen wird ein Teller voll Schmankerln bereitet, (siehe vorhergehenden Abschnitt, Schmankerl-Pudding) welche man an einen warmen Ort stellt, damit sie croquant bleiben. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man ein und eine halbe Maß Rahm mit zwölf Loth Zucker und einem aufgeschlitzten Stängchen Vanille aufkochen, füllt von dem Teige eine blecherne Spritze, an der vorne ein blechernes Röhrchen eingesteckt ist und schneidet den Teig vom Röhrchen, während des Eindrückens in die siedende Milch, in fingerdicke Stückchen ab. Wenn nun der Teig auf diese Weise so eingedrückt ist, läßt man die Nocken langsam auskochen, legirt sie dann mit einer Liaison von fünf Eiern und richtet sie mit den Schmankerln in eine Mehlspeisen-Schale an.

1645. Rahmnocken in der Milch. Noques à la béchamel.

Zwölf Loth feines Mehl wird mit einer Maß kaltem Rahm, einem Körnchen Salz, vier Loth Butter und acht Loth gestoßenem Zucker auf dem Feuer abgerührt und über Kohlenfeuer zu einem dicken Mus gut ausgekocht. Dieses wird sodann in eine irdene Schüssel gethan und mit zwölf Eidottern kalt und schaumig gerührt. Hierauf wird eine blecherne Quarrée-Form mit geklärter frischer Butter ausgestrichen, am Boden mit Papier ausgelegt, dieses wieder mit Butter bestrichen, die Masse eingegossen und

im Dunste langsam gesotten. Wenn nun dieselbe durch und durch gestockt ist, wird die Form ausgehoben, über einen Bogen Papier auf ein Tortenblech gestürzt und an einen kalten Ort gestellt. Die Masse wird sodann in beliebige eckige oder rund ausgestochene Nocken getheilt, sodann in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, mit Zucker bestäubt, gesetzt, etwas kochende Milch darüber gegossen, zugedeckt, und so langsam auf Kohlenfeuer, bis die Nocken auf zwei Seiten schöne lichtgelbe Krüstchen haben, geröstet. Sie werden mit dem Schäufelchen ausgehoben, erhaben in eine Schale angerichtet und mit einer Vanille-Rahm-Sauce recht warm zu Tisch gegeben.

1646. Wiener Milchscheberl.

Ein halbes Pfund sehr frische Butter wird eine halbe Stunde gerührt, sodann werden sechs ganze Eier, vier Loth Zucker und acht Loth fein gesiebtes Mehl untermengt, die Masse in eine mit Butter angestrichene Stürz-Form bis zur Hälfte gefüllt und in einem mittelheißen Backofen langsam fertig gebacken. Man nimmt hierauf das Scheberl aus dem Ofen, sticht mit einem kleinen Messer mehrere Oeffnungen hinein und füllt ein Quart kalte Milch darauf. Nach einiger Zeit, wenn die Milch eingedrungen ist, wird das Auffüllen mit ebensoviel warmer, mit Vanille und Zucker angenehm gesüßter Milch wiederholt und diejenige die nicht mehr einbringt, wird abgeseiht. Beim Anrichten wird das Scheberl in eine Schale gestürzt, etwas heiße Vanille-Milch darunter gegossen, und so zu Tisch gegeben.

1647. Berliner Mehlspeise.

Man bereitet hiezu denselben Brandteig wie zu den Salzburger Nocken, nur mit dem Unterschiede, daß das Gelbe von vier Eiern und ein ganzes Ei mehr dazu kömmt. Dieser Teig wird auch ebenso in die kochende Milch gedrückt und dann auf Kohlenfeuer langsam eingekocht. Unterdessen werden fünf Stück dünne Omeletten gebacken, diese auf eine Serviette ausgebreitet und mit den unterdessen kalt gewordenen Nocken gefüllt, zusammengeschlagen und nebeneinander in eine flache Schale gelegt. Die Omeletten werden sodann mit einem dünnen Kindsmus überstrichen, dann mit gestoßenen süßen Makaronen bestreut, mit Zucker bestäubt und mit einem glühenden Vogelspießchen leicht aufgebrannt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in einen warmen Ofen langsam, bis die Nocken wieder recht warm geworden, gestellt, und so recht warm zu Tisch gegeben.

1648. Ausgedünstete oder abgetrocknete Nudeln. Nouilles gratinées.

Man gibt drei Viertelpfund feines Mehl auf ein Backbrett, macht in der Mitte eine Grube, schlägt vier ganze Eier hinein, thut etwas Salz daran und macht den Teig mit etwas lauwarmer Milch und vier Loth Butter zu einem Nudelteig an. Wenn dieser eine Viertelstunde geruht hat, wird er in vier Theile getheilt, diese ausgewalgt, und wenn die Flecken trocken geworden sind, werden daraus Bindfaden-Nudeln geschnitten, und zugedeckt bei Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten läßt man in einer

flachen Casserolle ein Viertelpfund frische Butter heiß werden, gießt eine Maß heiße Milch dazu und stellt die Casserolle auf einen Dreifuß über Kohlenfeuer. Wenn nun die Milch siedet, so gibt man ein Stück Zucker dazu und streut sodann die Nudeln bei immerwährendem Umrühren ein. Sie werden dann halb zugedeckt und langsam unter öfterem Umrühren dick eingekocht. Ist dieß erreicht und haben die Nudeln am Boden lichtbraune Rameln, so werden sie mit dem Schäufelchen umgewendet und, ganz zugedeckt, fortgedünstet, wobei man sie aber öfters umdrehen muß. Sind nun die Nudeln von allen Seiten gleich gelbbraun geröstet, so werden sie erhaben in eine flache Mehlspeisen-Schale angerichtet, mit Zucker bestäubt und mit einem Compot von Aepfeln, Zwetschken, Birnen ꝛc. zu Tisch gegeben.

1649. Dukatennudeln mit Krebsbutter.

Von vier und zwanzig Krebsen bereitet man mit einem halben Pfunde frischer Butter eine schöne hochrothe Krebsbutter, die man durch eine Serviette in kaltes Wasser preßt. Die gestoßenen Krebse aber werden wieder in die Casserolle gethan, mit zwei Maß Milch übergossen, eine Viertelstunde gekocht, dann geseiht und bei Seite gestellt. Sodann gibt man in eine irdene Schüssel ein Pfund feines Königsmehl, macht mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung, gibt vier Eßlöffel voll guter Hefe hinein und rührt mit einem halben Quart lauwarmer Krebsmilch ein leichtes Dampfel an, übersäet dieses mit Mehl und stellt es zum Aufgehen an einen warmen Ort. Ist dieses nun aufgegangen, so gibt man etwas Salz, vier Loth Krebsbutter, zwei Loth Zucker und das Gelbe von vier Eiern dazu, rührt dieß zusammen mit etwas lauer Milch zu einem Teig an, welchen man mit dem Holzlöffel so lange abschlägt, bis sich derselbe von dem Löffel löst. Dieser Teig wird sodann wieder mit Mehl bestäubt und zum Aufgehen warm gestellt. Hierauf wird ein Backbrett mit Mehl bestäubt, der Teig aus der Schüssel darauf gethan und fingerdick ausgerollt; sodann werden mit einem Ausstecher dukatengroße Nudeln ausgestochen, worauf sie, eine neben der andern, in ein am Boden messerrückendick mit Krebsbutter ausgestrichenes und mit Zucker bestreutes Geschirr, eine neben der andern, ganz voll eingelegt werden. Man deckt sie zu und stellt sie zum Gehen an einen warmen Ort. Sind die Nudeln nun gehörig gegangen, so wird eine halbe Maß siedender Krebsmilch darüber gegossen, das Geschirr schnell zugedeckt, über den Deckel Kohlen gelegt, und so über ein gleichmäßiges Kohlenfeuer ungefähr zehn bis zwölf Minuten, bis die Milch verdampft und die Nudeln schöne lichtbraune Krüstchen haben, eingekocht, welches man an dem aus dem Geschirre gehenden Dampfe genau riecht, was jedoch einige Uebung verlangt. Aufgedeckt sollen keine Dampfnudeln werden, so lange sie in der Milch kochen, denn der ausströmende Dampf würde verursachen, daß sie augenblicklich zusammensitzen, und dann als gänzlich mißrathen zu betrachten sind. Haben nun diese schöne Krüstchen erhalten, so werden sie einige Minuten vom Feuer auf die Seite gestellt und dann erst der Deckel abgenommen. Sie werden hierauf mit dem eisernen Schäufelchen herausgestochen, erhaben in eine flache Porzellan-Schale

angerichtet, etwas gesüßte Krebsmilch darüber gegossen und mit einer Krebs sauce zu Tisch gegeben. Die Krebsschweifchen können zu einer andern Speise verwendet werden.

1650. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Ein und ein halbes Pfund feines trockenes Mehl wird mit vier Loth Butter, etwas Salz, zwei Löffeln voll Zucker, fünf Eßlöffeln voll gute Hefe, einer halben Maß lauwarmer Milch nebst vier Eidottern zu einem feinen, etwas festen Teig abgeschlagen, dieser dann mit Mehl bestäubt und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn nun derselbe nochmals so hoch aufgegangen ist, werden von demselben mit einem Blechlöffel Nudeln in der Größe eines Eies abgestochen, diese rund gedreht, auf ein Brett über ein mit Mehl bestäubtes Tuch gelegt, und mit demselben gedeckt, wieder zum Aufgehen warm gestellt. Sind nun die Nudeln wieder gegangen, so gießt man in ein Dampfnudel=Geschirr eine halbe Maß heiße Milch, stellt das Geschirr über Kohlenfeuer, gibt noch ein Viertelpfund Butter und vier Loth Zucker hinein und wenn die Milch zu sieden anfängt, werden die Nudeln eingelegt, gleich zugedeckt, glühende Kohlen auf den Deckel gethan und die Nudeln schnell wieder zum Sieden gebracht. Wenn nun dieselben anfangen kurz zu werden, das heißt, wenn die Milch eingekocht ist, und die Nudeln Farbe zu nehmen anfangen, was man riechen und hören kann, ohne den Deckel wegzunehmen, so wird das untere Kohlenfeuer etwas ausgeschürt, damit die Nudeln langsam Kruste nehmen können. Sie werden wie die Vorhergehenden angerichtet und mit einer Vanille=Rahm=Sauce zu Tisch gegeben.

1651. Rahmstrudel auf Wiener=Art.

Der Strudelteig wird auf folgende Weise zubereitet: Man sprudelt ein Quart lauwarmes Wasser mit einem ganzen Ei, etwas Salz und vier Loth Butter gut ab, gibt recht trockenes gesiebtes Mehl auf ein Backbrett, gießt das Wasser nach und nach dazu und macht davon einen leichten trockenen Teig, den man so fein abarbeitet, bis er sich ziehen läßt und Blasen macht. Sodann wird er mit einer erwärmten Schüssel zugedeckt und eine halbe Stunde zur Ruhe gestellt, hierauf in zwei Theile geschnitten, messerrückendick ausgerollt, auf einen freistehenden Tisch über ein reines Tuch gelegt und ganz fein ausgezogen, so zwar, daß man alles genau durchsieht. Dieser Nudelteig wird hierauf mit warmer Butter überstrichen, über diese guter saurer Rahm messerrückendick gestrichen, mit fein geriebenem, gerösteten Brode besäet, mit gut gereinigten kleinen und großen Corinthen überstreut, gezuckert und der Strudel, indem man die eine Seite des Tuches in die Höhe hebt, über sich ablaufend zusammengerollt; ebenso wird mit dem zweiten verfahren. Es wird ein flaches Geschirr mit Butter ausgestrichen, der Strudel schneckenartig eingelegt, mit Zucker überstreut, mit siedender Milch übergossen, zugedeckt und auf Kohlenfeuer, oder besser noch in einem mittelheißen Backofen langsam eingekocht, so zwar, daß der Strudel

unten eine schöne lichtbraune Farbe hat. Derselbe wird nun in eine Porzellan-Schale angerichtet und etwas heißer Rahm, mit Zucker untermengt, darunter gegossen.

1652. Orangenstrudel.

Man bäckt auf beiden Seiten sechs bis acht Stück Pannequets und breitet sie über einer Serviette aus. Hierauf werden fünf Kochlöffel Mehl mit einem Viertelpfund Zucker, etwas Salz nebst dem nöthigen Rahm fein abgerührt, sodann wird das Gelbe von zehn Eiern, das auf Zucker abgeriebene Gelbe von zwei Orangen dazu gethan, mit einer halben Maß Rahm über dem Feuer zu einem dicken Mus abgerührt, welches sodann in eine irdene Schüssel gegossen und mit einem Viertelpfund frischer Butter nebst noch sechs Eidottern eine Zeitlang gut gerührt wird. Hierauf wird der festgeschlagene Schnee von sechs Eiern, nebst zwölf Loth türkischen Rosinen unter die Masse gerührt und mit derselben die Pannequets gefüllt, diese einmal zusammengerollt, in eine mit Butter ausgestrichene flache Casserolle eingelegt, mit Zucker bestreut, etwas Rahm darüber gegossen und in einem mittelheißen Ofen langsam gebacken. Sie werden beim Anrichten mit dem Schäufelchen in Stücken ausgestochen, erhaben in eine Mehlspeise-Schale gelegt und mit einer Rahm-Sauce mit Orangengeruch zu Tisch gegeben.

1653. Aepfelstrudel.

Ein halbes Pfund Butter wird mit dem Gelben von zehn Eiern schaumig gerührt, mit acht Loth geriebenem Weißbrod, acht Loth Zucker, einem Theelöffel voll Zimmt, einer Viertelmaß sauerem Rahm, nebst acht Stück feinblätterig geschnittenen Borsdorfer Aepfeln untermengt und damit sechs bis acht Stück feine Pannequets gefüllt, welche zusammengerollt in ein mit Butter ausgestrichenes flaches Geschirr gelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine halbe Maß kochender Rahm darüber gegossen, das Geschirr zugedeckt und der Strudel über Kohlenfeuer langsam kurz gekocht. Derselbe wird wie der Vorhergehende angerichtet, mit Zucker bestäubt und recht warm zu Tisch gegeben.

1654. Reisstrudel.

Ein halbes Pfund Reis wird rein gewaschen und mit einer Maß süßem Rahm, einem Stück Zucker, einem Stückchen Zimmt, nebst einem Körnchen Salz weich und dick gekocht. Sodann wird ein Viertelpfund frische Butter mit dem Gelben von acht Eiern schaumig gerührt, diese mit dem unterdeß kalt gewordenen Reis nebst acht Loth kleinen und acht Loth türkischen Rosinen untermengt, mit dem auf Zucker abgeriebenen Gelben einer Orange im Geschmacke gehoben und zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiern darunter gerührt. Hierauf werden sechs bis acht Stück Pannequets auf ein Tuch ausgebreitet, die Masse hineingefüllt, zusammengeschlagen, wie die Vorhergehenden eingerichtet, mit einem Quart Rahm kurz gekocht und ebenso angerichtet.

1655. Chokolatstrudel.

Zwölf Loth Chokolade werden mit einem Quart süßen Rahm über Kohlenfeuer genau verrührt, acht Loth Reismehl dazu gerührt, dieses mit dem nöthigen Rahm, Zucker und einem Stückchen Butter zu einem dicken Chokolade-Mus gekocht, welches durch ein Sieb passirt und in eine irdene Schüssel mit zwölf Eidottern gerührt wird. Unterdessen wird der Schnee von acht Eiern fest geschlagen und mit zwölf Loth türkischen Rosinen langsam unter die Masse gezogen. Dieselbe wird nun wie die andern in Pannequets gefüllt, diese sodann in eine mit Butter ausgestrichene flache Casserolle gelegt, ein Quart siedender Rahm darüber gegossen, langsam auf Kohlenfeuer eingekocht, wie die Vorhergehenden angerichtet, hierauf mit einer Obertasse voll gesüßtem heißen Rahm übergossen und zu Tisch gegeben.

1656. Nudelkuchen im Ofen gebacken. Gateau de nouilles au four.

Es werden von zwei ganzen und vier Eidottern bindfadendicke Nudeln gemacht, welche in ein und einer halben Maß guter siedender Milch oder Rahm, mit einem Viertelpfund Zucker eingestreut, auf Kohlenfeuer langsam dick eingekocht werden. Diese schüttet man hierauf in eine irdene Schüssel und rührt dieselben mit acht Loth frischer Butter, einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, etwas abgeriebenem Orangen- oder Citronengelb, einem Körnchen Salz und dem Gelben von sechzehn Eiern eine Viertelstunde lang. Unterdessen wird das Weiße von acht Eiern zu einem festen Schnee geschlagen und dieser mit acht Loth gut gereinigten Corinthen und ebensoviel türkischen Rosinen langsam unter die Nudelmasse gerührt. Hierauf wird eine passende Stürz-Casserolle messerrückendick mit klarer frischer Butter ausgestrichen, mit feingeriebenem Mundbrode ausgesäet und die Masse bis auf fingerdick vom Rande eingefüllt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Kuchen in einem mäßig heißen Ofen gebacken, dann in eine flache Mehlspeisen-Schale gestürzt, nach einigen Minuten die Form abgehoben, der Kuchen gut mit Zucker bestäubt und mit einer heißen Himbeer-Sauce zu Tisch gegeben.

1657. Reiskuchen im Ofen gebacken. Gateau de riz au four.

Dreiviertel Pfund schöner Reis wird mehrmals mit lauwarmen Wasser gewaschen, in ein und einer halben Maß mit einem Viertelpfunde Zucker gesüßter siedender Milch oder Rahm geschüttet und so auf Kohlenfeuer halb zugedeckt langsam weich und sehr dick eingekocht. Derselbe wird sodann in eine irdene Schüssel geschüttet, mit acht Loth frischer Butter, ebensoviel gestoßenem Zucker, einem Körnchen Salz, dem auf Zucker fein abgeriebenem Gelben einer Orange, wie auch mit sechzehn Eidottern eine halbe Stunde gut gerührt. Sodann schlägt man das Weiße von zehn Eiern zu einem steifen Schnee, und rührt diesen nebst acht gut gereinigten Corinthen und ebensoviel türkischen Rosinen langsam unter die Reismasse. Diese wird, wie die Vorhergehende, in eine mit klarer Butter gut ausge-

strichene und mit feinem weißen geriebenem Brode ausgesäete Stürzform gefüllt und ein und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Backofen langsam gebacken, gestürzt und mit einer heißen Aprikosen-Sauce zu Tisch gegeben.

1658. Grieskuchen im Ofen gebacken. Gateau de semoule au four.

Man läßt mit einem Viertelpfund Zucker und ganz wenig Salz ein und eine halbe Maß Rahm aufsieden und säet sobann unter beständigem Rühren zwanzig Loth feinen Gries ein, welchen man hierauf auf Kohlenfeuer langsam dick einkochen läßt. Derselbe wird sodann in eine Schüssel geschüttet und mit zwölf Loth frischer Butter, dem auf Zucker abgeriebenem Gelben einer Citrone und acht Loth gestoßenem Zucker gut untermengt. Sodann werden noch sechszehn Eidotter nach und nach dazu geschlagen und zusammen eine halbe Stunde schaumig gerührt. Ein und eine halbe Stunde vor dem Anrichten schlägt man das Weiße von zehn Eiern zu einem festen Schnee, rührt denselben langsam unter die Griesmasse, füllt diese, wie es bei dem Vorhergehenden angegeben ist, in eine Stürzform und bäckt den Kuchen in schöner Farbe lichtbraun aus dem Ofen. Eine gut bereitete Wein-Sauce wird extra beigegeben.

Diese drei hier beschriebenen Massen werden auch in mit Butter ausgestrichene plât à sauté fingerdick gefüllt, glatt gestrichen, gut mit Zucker bestäubt und in lichtbrauner Farbe langsam aus dem Ofen gebacken. Beim Anrichten werden sie in der Runde eines Weinglases ausgestochen, im Kranze erhaben in eine flache Schale angerichtet und mit der jedesmal bezeichneten Sauce warm zu Tisch gegeben. Die Benennung ist sodann folgende:

1659. Kleine Nudelkuchen mit Himbeer-Sauce. Petits gateaux de nouilles à la sauce framboise.

1660. Kleine Reiskuchen mit Aprikosen-Sauce. Petits gateaux de riz à la sauce d'abricots.

1661. Kleine Grieskuchen mit Wein-Sauce. Petits gateaux de semoule à la sauce au vin blanc.

1662. Wiener Brodkuchen. Gateau à la Viennaise.

Ein Pfund abgeriebenes und feinblätterig geschnittenes Weißbrod wird in eine Schüssel gethan, mit einem Quart siedender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen werden zwölf Loth frische Butter mit ebensoviel mit Milch feingeriebenen Mandeln genau untermengt und mit dem Brode, nebst acht ganzen Eiern, recht gut verrührt; sodann werden acht Loth Zucker, worauf eine Zitrone fein abgerieben wurde, fein gestoßen und zu der Masse gethan. Hierauf wird eine Sturz-Casserolle gut mit Butter ausgestrichen, am Boden derselben ein passendes rund geschnittenes Papier eingelegt, dieses wieder überstrichen und die Masse voll eingefüllt. Dieselbe wird nun eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen in schönster Farbe gebacken. Unterdessen bereitet man folgende Sauce:

Ein Viertelpfund abgezogene und in feine Stiftchen geschnittene Mandeln, ein Viertelpfund kleine Corinthen und ebensoviel türkische Rosinen, sowie eine ganz fein abgelöste und en filets geschnittene Schale einer Orange, wird in eine Casserolle mit einem halben Pfunde Aprikosen-Marmelade nebst acht Loth Zucker und vier Gläschen weißem Wein aufgekocht und zugedeckt warm gestellt. Der Kuchen wird dann beim Anrichten aus dem Ofen genommen, in eine tiefe Mehlspeise-Schale gestürzt, die ganze Sauce darüber gegossen und heiß zu Tisch gegeben.

1663. Reiskuchen auf polnische Art. Gateau de riz à la Polonaise.

Dreiviertel Pfund guter Reis wird, nachdem derselbe rein gewaschen ist, mit ein und einer halben Maß Rahm, einem halben Pfund Zucker, nebst einem Stückchen Zimmt auf Kohlenfeuer weich und sehr dick eingekocht; sodann in eine Schüssel umgeleert mit acht Loth frischer Butter und dem Gelben von zwölf Eiern eine Viertelstunde gut gerührt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von vier Eiern zum Schnee geschlagen, langsam unter die Masse gezogen, diese dann in eine mit Butter gut ausgestrichene, und mit feingeriebenem Brode ausgesäte Sturz-Casserolle gefüllt und in schönster Farbe gebacken. Unterdessen werden sechszehn schöne Borsdorfer Aepfel rein geschält, zu dünnen Scheibchen geschnitten, in eine Casserolle gethan und mit einem halben Pfunde eingemachter Weichseln, zwölf Loth gestoßenem Zucker und einem Glas rothen Wein weich gedünstet. Der Reiskuchen wird sodann aus dem Backofen genommen, in eine flache Mehlspeise-Schale gestürzt, fingerdick vom Rande rundum eingeschnitten, der Deckel behutsam abgenommen, und der Kuchen in gleicher Dicke ausgehöhlt; sodann wird derselbe mit den heißen Aepfeln voll angefüllt, der Deckel darüber gelegt, außen ganz mit Zucker überstäubt und mit einer Kirschensaft-Sauce zu Tisch gegeben.

75. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Charlotten. Des Charlottes.

Die Charlotten werden größtentheils aus frischem Obst bereitet, und ihre Zusammensetzung mit Butter, Zucker und croquant gebackenem Brode geben diesen Gerichten etwas so angenehmes, daß sie überall sehr wohlwollend aufgenommen werden. Ebenso verhält es sich mit den kalten Charlotten, welche aus gefaumter Milch und aus verschiedenen Crêmes bereitet und mit dem feinsten Backwerke von außen besetzt werden, so daß sie mit vollem Rechte einen der ersten Plätze in der modernen Küche eingenommen haben und bei den größten Tafeln viel Aufsehen machen.

1664. Aepfel-Charlotte. Charlotte de pommes.

Es versteht sich von selbst, daß zu diesen Charlotten nur die besten Obstgattungen gewählt werden dürfen. Es werden daher zu einer Charlotte für zwölf Personen sechsunddreißig schöne Calville- oder Borsdorfer-Aepfel rein geschält, halbirt, die Kerne oder vielmehr das Kerngehäuse ausgestochen und sodann in messerrückendicke Blättchen geschnitten, welche in eine Casserolle gethan und mit acht Loth sehr frischer Butter, zwölf bis sechszehn Loth Zucker, einem halben Pfunde Aprikosen-Marmelade und ebensoviel gut gereinigten türkischen Rosinen auf Kohlenfeuer langsam weich und kurz gedünstet werden. Ist dies erreicht, so werden sie in eine Schale umgeleert und kalt gestellt. Unterdessen wird eine passende Stürz-Casserolle gut mit geklärter Butter ausgestrichen und in die Mitte des Bodens ein messerrückendick geschnittenes, thalergroß ausgestochenes, weißes Brodstückchen eingelegt. Ferner werden ebensodick geschnittene Brodherzchen ausgestochen und der Boden in der Art damit ausgelegt, daß die Spitzchen derselben über den runden Stückchen über sich laufend eingelegt, zuvor aber jedes derselben noch in klare Butter eingetaucht werden muß. Auf gleiche Weise wird auch die ganze Wand des Models mit zweifingerbreit geschnittenen, in Butter getauchten Brodschnittchen, eins über das andere aufgestellt, ausgefüttert und genau angedrückt. Wenn dies auf die bestmöglichste Art ausgeführt ist, so wird die Form mit den Aepfeln ganz voll angefüllt, oben mit Brodscheibchen gedeckt, die Charlotte auf ein Backblech gestellt und eine halbe Stunde in einem gut heißen Backofen in schönster rothgelber Farbe gebacken. Beim Anrichten wird sie in eine flache Mehlspeiseschaale gestürzt und zu Tisch gegeben.

1665. Aprikosen-Charlotte. Charlotte d'abricots.

Man wählt hiezu fünfzig Stück schöne, nicht zu reife Aprikosen; sie werden halbirt, die Kerne herausgenommen, sehr fein abgeschält und dann in eine Casserolle mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker und sechs Loth Butter über Kohlenfeuer, bis die Butter geschmolzen und sich mit dem Zucker an die Aprikosen genau angehängt hat, langsam geschwungen. Sie werden, wenn sie wieder kalt geworden sind, in die mit Brodscheibchen zierlich ausgelegte Stürzform gefüllt und in einem heißen Backofen schnell gebacken. Beim Anrichten wird die Charlotte mit recht heller, dünner Aprikosen-Marmelade bestrichen und warm servirt.

1666. Birn-Charlotte. Charlotte de poires.

Diese wird, wie die Aepfel-Charlotte, bereitet, nur daß die Birnen in leichtem Syrup weich und kurz gedünstet werden.

1667. Pfirsich-Charlotte. Charlotte de pèches.

Die nöthige Zahl guter Pfirsiche werden halbirt, in's heiße Wasser gethan, nach einer Minute herausgenommen und die Haut abgezogen. Dann wird jede Hälfte in zwei Theile geschnitten und zusammen in eine Casserolle

mit einem halben Pfunde gestoßenem Zucker und sechs Loth sehr frischer Butter über dem Windofen wie die Aprikosen geschwungen und dann in die mit Brodschnittchen zierlich ausgefütterte Stürzform voll angefüllt und schnell gebacken. Beim Anrichten wird die Charlotte in eine Schale gestürzt, und mit Aprikosen=Marmelade dünn bestrichen, warm zu Tisch gegeben.

1668. Zwetschken=Charlotte. Charlotte de prunes.

Das nöthige Quantum reifer, süßer Zwetschken wird in's siedendheiße Wasser gelegt, nach einigen Minuten die Haut davon abgezogen, die Kerne herausgenommen, zusammen in eine Casserolle gethan und mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker, einem halben Loth gestoßenem, feinen Ceylon=Zimmt und sechs Loth sehr frischer Butter, über dem Feuer, bis sich die Butter mit dem Zucker an die Zwetschken anhängt, geschwungen. Die dazu bestimmte Stürzform wird reichlich mit klarer Butter ausgestrichen, dann recht egal mit den in klare Butter getauchten Brodschnitten ausgelegt, mit den Zwetschken gehäuft angefüllt, mit Brodschnitten gedeckt und so in einem heißen Backofen in schöner rothgelber Farbe gebacken. Nachdem sie gestürzt ist, wird sie mit Johannisbeerengelée bestrichen und warm gestellt.

1669. Charlotte von Aepfeln auf Pommerische Art. Charlotte de pommes à la Poméranie.

Man bereitet von vierundzwanzig Stück Borsdorfer= oder Calville=Aepfeln eine süße, dick eingekochte Aepfel=Marmelade. Ferner wird ein Suppenteller voll geriebenes Schwarzbrod mit zwölf Loth gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffel voll feinem Zimmt untermengt, mit der Hand gut durcheinander gemacht und auf ein Tortenblech, bis das Brod lichtgelb geröstet ist, in einen mittelheißen Ofen gestellt, wo man dasselbe aber öfters durcheinander machen muß. Wenn das Brod geröstet ist, wird es in eine Schale gethan, mit acht Loth Zitronat und ebensoviel Orangen=Schaalen, alles fein geschnitten, untermengt und mit einer Viertelmaß Burgunder=Wein wieder angefeuchtet. Sodann wird eine runde, glatte Form reichlich mit Butter ausgestrichen, mit geriebenem schwarzen Brode ausgesäet und der vierte Theil des Brodes in gleicher Dicke in den Model eingedrückt; darüber wird ebensoviel Marmelade gethan, dann wieder Brod, dann Marmelade und zuletzt Brod; über das Ganze werden kleine Stückchen Butter gepflückt und eine halbe Stunde langsam gebacken. Beim Anrichten macht man die Charlotte mit einem dünnen Messer von der Form los, stürzt dieselbe in eine Schale, gießt etwas Weichselsaft darüber und gibt sie warm zu Tisch.

---

75. Abschnitt. 2. Abtheilung.

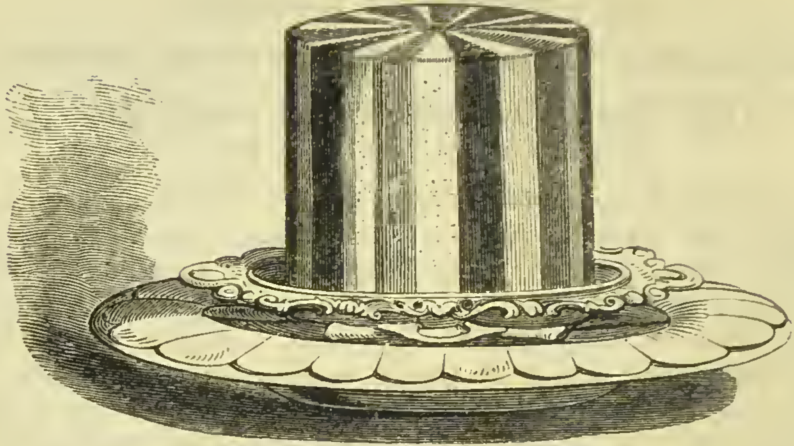
Von den kalten Charlotten. Des Charlottes froides.

1670. Charlotte von Pistazien auf Königin-Art. Charlotte aux pistaches à la reine.

Zwölf Loth schöne grüne Pistazien werden, den Mandeln gleich, gebrüht, abgezogen, mit Rahm sehr fein gerieben, dann durch ein feines Haarsieb passirt. Ferner wird eine Maß Doppelrahm zu einem Schnee geschlagen und dieser zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Ebenso werden drei Loth Hausenblase in kleine Stückchen geschnitten, gewaschen und mit einem Quart frischem Wasser zum Feuer gestellt, langsam gut ausgekocht und dann durch ein Haartuch in eine Schale geseiht. Die Pistazien werden sodann mit vierzehn Loth ganz fein gestoßenem Zucker, der warmen Hausenblase und einer Obertasse voll Rahm in genaue Verbindung gebracht und über dem Eise bis der Crême zu sulzen anfängt, gerührt, dann wird der geschlagene Rahm nach und nach darunter gezogen und der Crême sogleich in eine zuvor in Eis gegrabene, glatte Stürzform gegossen, ganz voll gefüllt, glatt gestrichen und zugedeckt an einen kalten Ort bei Seite gestellt. Unterdessen werden achtzehn bis zwanzig Dessert-Bisquits, je nachdem sie um die Charlotte aufgestellt werden können, fingerbreit und nach der Höhe der Form ganz egal zugeschnitten, mit einer kalten Conserve-Glasur, zu der man etwas Marasquino di Zara gegeben hat, auf der äußeren Seite schön glacirt und mit feingeschnittenen Pistazien bestreut, dann auf Papier gelegt und zum Trockenwerden warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Form in's heiße Wasser getaucht, abgetrocknet, in eine dazu bestimmte, ganz flache Schüssel oder besser Kristall-Platte gestürzt und die Form abgehoben. Die glacirten Bisquits werden auf der nicht glacirten Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, eins neben dem andern um den Crême aufgestellt und leicht angedrückt. Die obere Seite wird geschmackvoll mit eingemachten Früchten belegt und eine schön gesponnene Sultane (s. Abschnitt vom gesponnenen Zucker) darüber gestellt.

1671. Russische Charlotte. Charlotte à la Russe.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit vier Eiern und zwölf Eidottern gut gerührt, dann das fein abgeschnittene Gelbe einer Orange und ein Stückchen ganzer Zimmt dazu gethan und mit einer halben Bouteille gutem weißen Wein und einem Glas Rum über Kohlenfeuer so lange abgeschlagen, bis der Chaudeau aufkochen will. Hierauf werden drei Loth gut ausgekochte, dicklich fließende Hausenblase dazu gethan und zusammen durch ein Haarsieb in eine Porzellan-Schale geseiht und kalt gerührt. Wenn derselbe zu sulzen anfängt, so wird der vierte Theil davon in eine zuvor in's Eis gestellte Stürzform gegossen und wenn der Crême in der Form gestockt ist, so werden in kaltem Punsch eingetauchte kleine Stückchen Bisquit darüber gelegt und diese wieder mit abgetrockneten, eingemachten Weichseln überstreut.



Ueber diese wird sodann wieder ein Theil von dem Crême gegossen und wenn derselbe wieder gestockt ist, eingetauchte Bisquits und Kirschen darüber gelegt und so wird fortgefahren, bis die Form ganz voll ist, welche man sodann zudeckt und kalt stellt. Unterdessen wird die nöthige Anzahl Dessert-Bisquits genau nach der Höhe der Form in fingerbreite, ganz gleiche Stückchen geschnitten, diese in drei Theile getheilt, wovon ein Theil mit Chokolade-Glace schwarz, ein Theil mit Zucker-Glace und Cochenille roth gefärbt wird und einer davon weiß bleibt. Ferner wird ein ganz dünn auf Papier aufgestrichenes und lichtgelb gebackenes Bisquit-Blatt einen Finger breiter als die Runde der Form ist, schön egal rund geschnitten und dieses Blatt wieder in zwölf gleiche Theile getheilt, wovon dann vier schwarz, vier roth und vier weiß glacirt werden. Sind diese Bisquit-Stückchen gut trocken geworden, so wird die Form aus dem Eis genommen, in's heiße Wasser getaucht, abgetrocknet und der Crême in eine ganz flache Schüssel gestürzt. Hierauf werden die langen Bisquit-Stückchen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und jedesmal ein schwarzes, ein rothes und ein weißes um die Charlotte recht egal aufgestellt und leicht angedrückt; ist dieses beendet, so wird die runde Platte ebenso abwechselnd in der Farbe darüber gelegt und so zu Tisch gegeben. Größtentheils werden bei diesen Charlotten die glacirten Bisquits in die Form eingerichtet, der Crême eingegossen und so zum Sulzen in's Eis gestellt; allein längere Praxis überzeugte mich, daß diese ältere Methode nicht die beste sei, indem der Crême zuweilen durch die kleinen Oeffnungen drang und so nicht nur allein die Zucker-Glace auflöste sondern die Bisquits so erweichte, daß sie all das croquante verloren und dadurch die Charlotte einen großen Theil ihres Werthes einbüßte. Aus diesem Grunde bereitete ich alle meine Charlotten auf die vorher angegebene Weise und das Resultat war auch immer das günstigste, so zwar, daß ich jedem jungen Koche anrathe, sich genau an das Gesagte zu halten.

1672. Palermer Charlotte. Charlotte à la Palerme.

Es werden zwölf Eidotter mit zwölf Loth Zucker, worauf man eine Orange abgerieben hat, eine Viertelstunde gerührt, dann wird ein und ein



halbes Quart Rahm nach und nach dazu gegossen und sodann auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt, in welchen man drei Loth gut ausgekochte Hausenblase gießt und die Masse durch ein feines Haarsiebchen passirt. Ferner wird eine Maß Doppelrahm zu Schnee geschlagen und zum Abtropfen über ein Haarsieb gegossen. Hierauf wird eine runde, glatte Form von vier Zoll Höhe, welche in der Mitte einen Cylinder hat, (Schleifsteinform) in's gestoßene Eis gegraben, dann wird der Crême auf dem Eis bis er zu stocken anfängt, gerührt, alsdann zwei Theile von dem Rahm-Schnee nach und nach untergemengt und der vierte Theil davon in die Form gegossen. Wenn derselbe wieder gestockt ist, so werden kleine in Orangen-Syrup eingetauchte Desert-Bisquits im Kranze darüber gelegt, diese mit abgetrockneten, eingemachten Weichseln bestreut, dann kömmt wieder Crême, Bisquit und Weichseln und so wird fortgefahren, bis die Form voll geworden ist, welche man zudeckt und an einen kalten Ort stellt. Unterdessen werden vierundzwanzig bis dreißig thalergroße runde Bisquits von ganz gleicher Größe auf Papier dressirt, langsam lichtgelb gebacken und, wenn sie kalt sind, vom Papier gelöst. Diese Bisquits werden sodann mit einem passenden, runden Ausstecher, damit sie alle gleich groß sind, nochmals ausgestochen, die obere Seite rein zugeschnitten und außenherum mit kleinen Perlen von Meringue-Masse bespritzt, so zwar, daß diese ein rundes Kränzchen bilden; wenn diese Bisquits so beendet sind, werden die Perlen mit feinem, rothen Hagelzucker ganz wenig bestreut und zum Trocknen an einen warmen Ort gestellt. Sind sodann die Perlen hart und haben sie dabei aber nichts an ihrer Farbe verloren, so wird in deren Mitte etwas aufgelöstes, fließendes Johannisbeer-Gelee gespritzt, welches

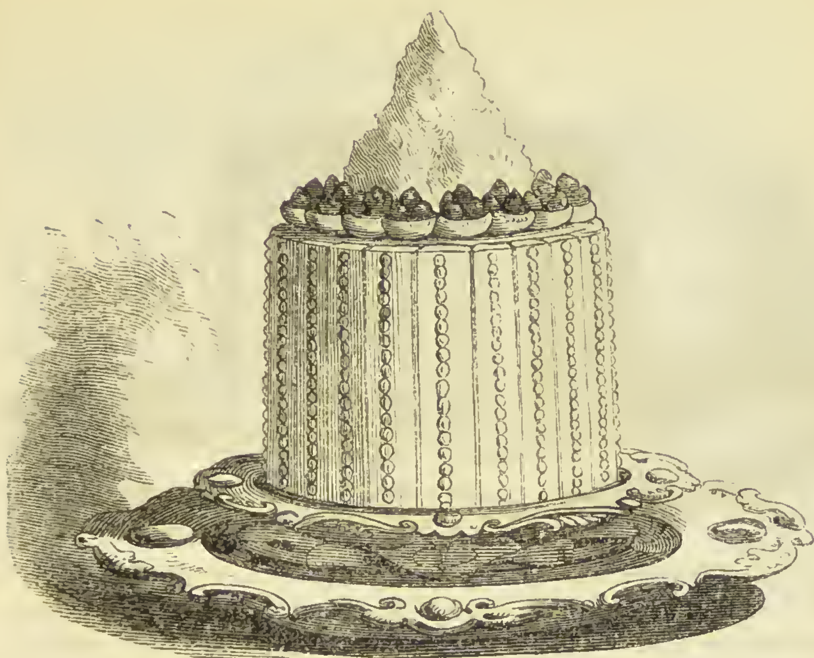
auseinander fließt und den innern Raum bedeckt. Kurz vor dem Anrichten wird die Form in's heiße Wasser getaucht, abgetrocknet, der Crême in eine flache, passende Schüssel gestürzt, die Bisquits innen mit dünner Aprikosen-Marmelade bestrichen, in schönster Ordnung um den Crême bis zum Rande aufgesetzt und leicht angedrückt. Die obere Seite der Charlotte wird zierlich mit eingemachten, abgetrockneten Früchten belegt und in den innern Raum der Rest des geschlagenen Rahmes, der mit feinem Zucker bestäubt wurde, erhaben gefüllt.

1673. Charlotte mit Makaronen. Charlotte aux macarons.

Es wird eine Maß Doppelrahm zu Schnee geschlagen, mit zwei Loth ausgekochter Hausenblase und zwölf Loth Vanille-Zucker leicht untermengt, der Crême in eine Schleifstein-Form gefüllt und in's Eis gegraben. Beim Anrichten wird derselbe in eine flache Schüssel gestürzt, die äußere Seite ganz mit Makaronen, welche von innen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen sind, bis zum Rande ganz belegt und leicht angedrückt. Oben wird die Charlotte mit eingemachten, abgetrockneten Amarellen belegt und der innere Raum mit Schlagrahm, unter welchen man etwas Erdbeerenmark gerührt hat, gefüllt.

1674. Erdbeer-Charlotte auf römische Art. Charlotte aux fraises à la Romaine.

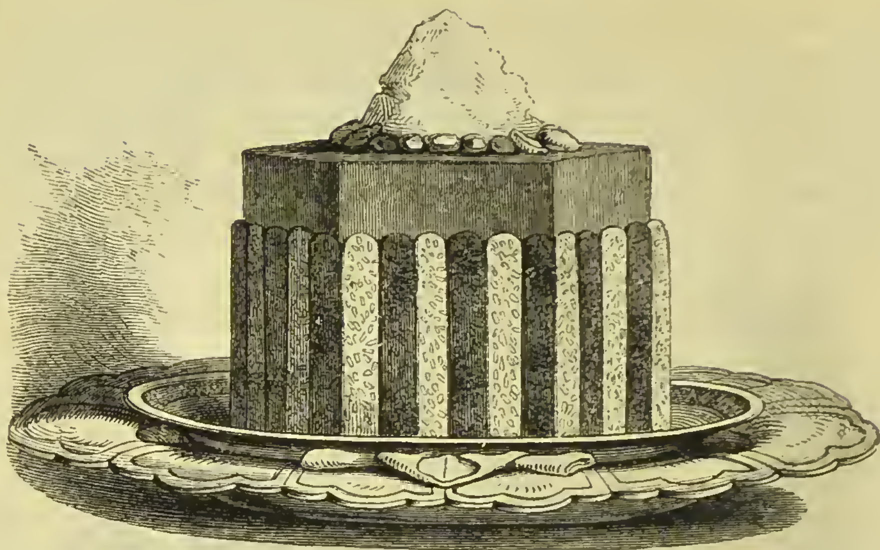
Ein und eine halbe Maß frische Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb in eine Porzellan-Schale passirt, dann mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker untermengt und mit drei Loth gut ausgekochter, geseihter Hausenblase kalt gerührt. Wenn die Masse zu stocken anfängt, so werden drei Teller voll Rahmschnee langsam darunter gezogen, die Masse in eine Schleifstein-Form gefüllt und diese in's Eis gestellt. Hierauf wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker mit dem Gelben von fünf Eiern, etwas gestoßenem Zimmt und abgeriebener Zitrone gut abgeschlagen, dann wird ein Viertelpfund Mehl mit ebensoviel geklärter, lauwarmer Butter nach und nach darunter gerührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von vier Eiern untermengt. Die Masse wird hierauf Messerrückendick auf ein reines Blech gestrichen und lichtgelb langsam gebacken, daraus werden sodann zollbreite und so hoch als die Form ist, ganz gleiche Schnitten geschnitten, welche warm vom Blech genommen und auf einen Bogen Papier gelegt werden. Zwanzig solcher Schnitten, soviel nämlich um die Charlotte aufgestellt werden können, werden in der Mitte der Länge nach mit Perlen aus Meringue-Masse eins an das andere bespritzt und nachdem sie mit rothem Hagelzucker ganz fein bestreut sind, werden sie zum Trocknen warm gestellt. Sind diese Perlen hart geworden, so werden die Schnitten auf beiden Seiten der Perlen mit recht heller Aprikosen-Marmelade bestrichen und sodann mit in vier Theile geschnittenen, recht grünen Pistazienfilets besteckt, welches der Charlotte, wenn sie mit denselben schön garnirt wird, ein sehr hübsches Ansehen gibt.



Ferner werden von Meringue-Masse zwölf Stück nußgroße Meringues auf Papier von gleicher Größe gespritzt, welche auf ein Brettchen gelegt und sehr langsam gebacken werden. Ist nun dieses erfolgt, so löst man dieselben vom Papier, höhlt sie vorsichtig mit einem Kaffeelöffel aus und stellt sie nochmals, damit sie auch von innen trocknen können, warm. Beim Anrichten wird der Crême aus dem Eis genommen, die Form in's heiße Wasser getaucht, abgetrocknet und der Crême in eine flache, schöne Schüssel gestürzt. Die Schnitten werden dann eine um die andere mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, an die Charlotte aufgestellt und leicht angedrückt. Ist die ganze Charlotte mit diesen Schnitten genau umstellt, so werden die runden, ausgehöhlten Meringues jedes mit einigen Erdbeeren gefüllt und über die Charlotte aufgestellt, welches derselben ein sehr schönes Ansehen gibt. In der Mitte des leeren Raumes wird geschlagener Rahm erhaben gefüllt und so die Charlotte zur Tafel gegeben.

1675. Charlotte auf deutsche Art. Charlotte à l'Allemande.

Zwölf Loth feine Vanille-Chokolade werden mit etwas Wasser auf Kohlenfeuer aufgelöst, dann fein abgerührt, mit zwölf Loth gestoßenem Zucker und dem Gelben von acht Eiern untermengt und sodann mit einem Quart Rahm auf Kohlenfeuer abgeschlagen. Wenn dieser Chokolade-Crême halb ausgekühlt ist, werden drei Loth gut ausgekochte Hausenblase dazu gethan, zusammen durch ein Haarsieb in eine Porzellan-Schale geseiht und kalt gerührt. Wenn sodann der Crême zu stocken anfängt, werden drei Teller voll geschlagener Rahm mit zwei Obertassen voll ganz kleinen, recht



croquant gebackenen Meringues darunter melirt und die Masse in eine zuvor in's Eis gegrabene Schleifstein=Form gefüllt und zugedeckt kalt gestellt.

Unterdessen läßt man eine Quart Wasser mit sechs Loth Butter, vier Loth Zucker und einer Messerspitze voll Salz aufkochen, schüttet sodann zwölf Loth gesiebtes, feines Mehl hinein und rührt dieses schnell auf Kohlenfeuer zu einem zarten, feinen Teig ab, bis er sich vom Löffel und von der Casserolle loslöst. Derselbe wird sodann in eine Casserolle gethan, etwas Orangen=Zucker untermengt und mit zwei ganzen Eiern und sechs Eidottern gut abgerührt. Dieser Teig wird sodann auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett gethan und hievon nach der Höhe des Models kleinfingerdicke Stängchen ausgerollt und abgeschnitten. Sie werden dann auf ein Backblech gelegt, mit Ei bestrichen und langsam, bei mittlerer Ofenhitze, gebacken. Wenn diese Cannellons kalt geworden sind, werden sie auf einer Seite aufgeschnitten, mit Johannisbeergelee gefüllt, dann die eine Hälfte davon weiß und die andere roth glaeirt, wovon dann wieder die weißen mit feingeschnittenen rothgefärbten Mandeln und die rothen mit feingeschnittenen grünen Pistazien bestreut werden. Die Charlotte wird vor dem Anrichten gestürzt, die Cannellons rückwärts mit Aprikosen=Mark bestrichen, dann ein weißes und ein rothes um die Charlotte aufgestellt, oben mit Früchten garnirt und in der Mitte geschlagener Rahm erhaben angerichtet.



76. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den englischen Crêmes. (Dunst-Crêmes).

Des Crêmes à l'Anglaise.

Die englischen Crêmes, oder sogenannten Milchbecher, werden größtentheils in Bechertassen aufgetischt und erscheinen nur bei Soupers, weil sie kühlen und sehr leicht verdaulich sind.

Durch die Idee, gute kräftige Brühe (Consommé) mit Eiern im Dunste stocken zu machen, entstunden die sogenannten Kaiser-Eier (Oeufs à l'empereur) und eben durch diese Erfindung kam man auch auf den Versuch, Milch mit Eiern stocken zu lassen und diesem irgend einen angenehmen Geschmack beizubringen und so erhielt man die Dunst-Crêmes.

1676. Milchbecher mit Kaffee. Petits pots de crème au café.

Es werden zwölf Loth Mokka-Kaffee lichtbraun gebrannt, aus der Trommel in eine Maß kochend heißen Rahm gethan und genau bedeckt, kalt gestellt. Wenn nun der Rahm kalt geworden und den Geschmack des Kaffees ganz in sich aufgenommen hat, wird derselbe durchgeseiht, mit zehn bis zwölf Eiergelb und zwölf Loth gestoßenem Zucker gut abgesprudelt und nochmals durch ein feines Haarsieb geseiht. Sodann werden die Crêmebecher mit demselben angefüllt und in einer Casserolle bis zur Hälfte in's kochendheiße Wasser gestellt, die Casserolle über ein Beet von leichtem Kohlenfeuer gestellt, zugedeckt, auf den Deckel etwas Kohlengluth gethan und so

eine halbe Stunde sehr langsam, bis der Crême zitternd, einer Sulz ähnlich, gestockt ist, gedämpft. Hierauf werden sie herausgenommen, rein abgewischt, über eine schön gebrochene Serviette auf einer flachen Schüssel angerichtet und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Zu bemerken ist noch, daß das Dunstbad niemals den Siedegrad erreichen darf, denn sie würden sonst gerinnen, unten Wasser ziehen und auch oft mit kleinen Bläschen durchlöchert sein, welches sie als mißrathen bezeichnen würde.

1677. Milchbecher mit Chokolade. Petits pots au chocolat.

Zwölf Loth gute Vanille-Chokolade wird gerieben, in eine Casserolle gethan, mit zwölf Loth Zucker und einer Obertasse voll heißem Wasser auf Kohlenfeuer so lange gerührt, bis die Chokolade ganz fein geworden ist. Hierauf werden zwölf Eidotter mit einer Maß gutem Rahm unter die Chokolade gegossen, zusammen recht gut gerührt, mehrmals durch ein feines Haarsieb hin und her in eine Casserolle passirt, bis alles sehr genau verbunden ist. Im Uebrigen wird er dem Kaffee-Crême gleich im Dunste behandelt und ebenso angerichtet.

1678. Milchbecher mit Vanille. Petits pots à la vanille.

Eine Maß Rahm wird einige Minuten mit einem in kleine Stückchen geschnittenen Stängchen Vanille langsam gekocht und zum Auskühlen zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen werden zehn Eidotter mit zwölf Loth gestoßenem Zucker abgerührt, der Rahm nach und nach dazu gegossen und öfters durchgeseiht. In Becher gefüllt wird derselbe den Vorhergehenden gleich behandelt.

1679. Milchbecher mit Thee. Petits pots de crème au thé.

In eine Maß kochenden Rahm werden zwei bis drei Eßlöffel voll russischer Thee geworfen, sogleich zugedeckt und kalt gestellt. Unterdessen werden zehn Eidotter mit zwölf bis vierzehn Loth Zucker abgerührt, mit dem Thee-Rahm genau untermengt, mehrmals durch ein Haarsieb geseiht, in Becher gefüllt und wie die übrigen im Dunste behandelt.

1680. Milchbecher mit Cacao. Petits pots de crème au cacao.

Ein halbes Pfund dem Kaffee gleich gebrannter Cacao wird grob gestoßen und sogleich in eine Maß kochenden Rahm, worin ein zerschnittenes Stängchen Vanille aufgekocht wurde, geworfen und genau gedeckt, kalt gestellt. Unterdessen werden zehn bis zwölf Eidotter mit vierzehn Loth Zucker abgerührt, mit dem Rahm genau untermengt, dieser mehrmals geseiht, wie der Vorhergehende im Dunste beendigt und ebenso angerichtet.

1681. Milchbecher mit Vanille und gebranntem Zucker. Petits pots au caramel à la vanille.

Acht Loth Zucker werden über Kohlenfeuer so lange geschmolzen, bis derselbe dem Zimmt gleich die Farbe angenommen hat; sodann gießt man

eine Maß mit einem Stängchen Vanille aufgekochten Rahm dazu und läßt es mit noch sechs Loth Zucker so lange langsam sieden, bis sich der gebrannte Zucker gänzlich aufgelöst und mit der Vanille einen sehr angenehmen Geschmack angenommen hat; er wird sodann zugedeckt und zum Ausfühlen kalt gestellt. Hierauf wird derselbe mit zehn Eidottern gut untermengt, mehrmals geseiht, in Becher gefüllt und wie die Vorhergehenden im Dunste behandelt.

1682. Milchbecher mit Pistazien. Petits pots à la crême aux pistaches.

Acht Loth schöne Pistazien werden gebrüht, abgezogen, mit Milch sehr fein gerieben, unter eine Maß kochenden Rahm gerührt und zugedeckt kalt gestellt. Unterdessen werden vierzehn Loth Zucker mit zehn Eidottern abgerührt, die Pistazien-Milch durch eine reine Serviette gepreßt, mit den Eiern genau untermengt, mehrmals geseiht, sodann in Becher gefüllt und im Uebrigen den Vorhergehenden gleich behandelt.

1683. Milchbecher mit gerösteten Bartnüssen.
Petits pots à la crême aux noisettes pralinées.

Ein Pfund Bartnüsse werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, langsam mit gestoßenem Zucker auf Kohlenfeuer lichtbraun geröstet und mit Milch sehr fein gerieben. Unterdessen läßt man ein und eine Viertelmaß Rahm aufkochen, rührt die geriebenen Nüsse unter denselben und preßt den Rahm, wenn er kalt geworden und den Geschmack der Nüsse hinlänglich in sich aufgenommen hat, durch eine gut ausgewässerte reine Serviette. Hierauf wird ein halbes Pfund Zucker mit zwölf Eiern gehörig abgerührt, der Rahm nach und nach dazu gegossen, mehrmals mit den Eiern durchgeseiht, der Crême in Becher gefüllt und den übrigen gleich im Dunste behandelt.

Auf dieselbe Weise kann der Milch jeder beliebige Geschmack gegeben werden, wie z. B.:

1684. Milchbecher mit Marasquinogeruch.
Petits pots à la crême au marasquin.

1685. Milchbecher mit gerösteten Mandeln.
Petits pots à la crême aux amandes pralinées.

1686. Milchbecher mit gebranntem Zucker und Anis.
Petits pots au caramel anisé.

1687. Milchbecher mit gerösteten Orangenblüthen.
Petits pots aux fleurs d'orange pralinées.

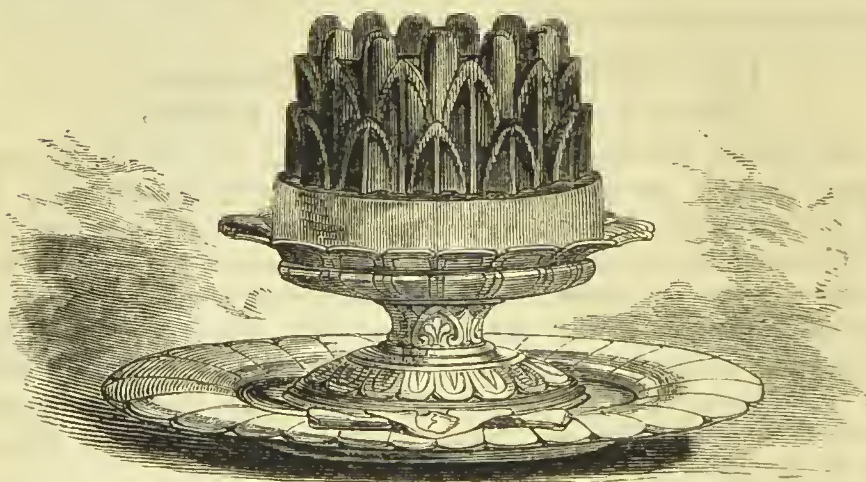
---

76. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den abgeschlagenen Crêmes nach französischer Art.
Des Crêmes à la Française.

Die geschlagenen französischen Crêmes oder gesulzten Milch-Crêmes werden größtentheils in zierlich gearbeitete Formen gefüllt und zum Stocken in's Eis gegraben. Ihre Erfindung kam erst nach den gewöhnlichen Milchbechern, indem man nicht nur darauf bedacht war, diesen Crêmes durch Einfüllen in genannte Formen ein gefälligeres Ansehen zu geben, sondern sie gewannen durch ihre Zubereitung auch einen angenehmen feinen Geschmack.

1688. Französischer Crême mit Chokolade.
Crême française au chocolat.



Es werden zwölf Loth Vanille-Chokolade fein gerieben, mit einem Stängchen Vanille und einem Quart Rahm einige Minuten langsam gekocht, dann fein abgerührt. Nach Verlauf einer Viertelstunde werden zwölf Eidotter und ein halbes Pfund Zucker dazu gethan, mit drei Quart Rahm über Kohlenfeuer abgeschlagen, zwei Loth Hausenblase dazu gegossen und zusammen durch ein Haartuch gepreßt. Dieser Crême wird dann kalt geschlagen und in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene Form, welche zuvor in's Eis gegraben wurde, gegossen, worauf man ihn stocken läßt. Beim Anrichten wird der Crême mit dem Finger etwas losgemacht, leicht hineingeblasen, in einen flachen Porzellan- oder Cristall-Teller gestürzt und zu Tisch gegeben.

1689. Französischer Crême von Kaffee.
Crême française au café à l'eau.

Nachdem zwölf Loth guter Mokka-Kaffee lichtbraun gebrannt sind, werden sie aus der Pfanne sogleich in ein Quart siedendes Wasser ge-

schüttet und, gut zugedeckt, kalt gestellt. Unterdessen wird ein Viertelpfund Zucker zu Caramel gekocht, der Kaffee langsam abgeseiht, mit dem Zucker auf Kohlenfeuer gestellt und langsam aufgelöst. Hierauf werden zehn Eidotter mit acht Loth Zucker abgerührt, der Kaffee nach und nach dazu gegossen, mit einer halben Maß siedendem Rahm untermengt und auf Kohlenfeuer langsam, bis der Crême beinahe aufkochen will, abgeschlagen. Sobann gießt man zwei Loth gut ausgekochte Hausenblase dazu, passirt das Ganze durch ein Haartuch in eine Schale, rührt den Crême auf dem Eis so lange, bis er zu sulzen anfängt und gießt hierauf denselben sogleich in eine mit süßem Mandel=Oel ausgestrichene und zuvor in's Eis gegrabene Crême=Form. Derselbe wird dem Vorhergehenden gleich beim Anrichten gestürzt und zu Tisch gegeben.

1690. Französischer Crême von Thee.
Crème française au thé Heysven-Skine.

In eine Maß kochenden Rahm werden drei Loth vom besten Thee gethan und schnell zugedeckt kalt gestellt. Unterdessen werden zehn Eidotter mit sechszehn Loth feinem Zucker abgerührt, der Thee=Rahm nach und nach dazu gegossen und über Kohlenfeuer langsam abgeschlagen; hierauf werden zwei Loth gut ausgekochte Hausenblase beigegeben, der Crême durch ein Haartuch gepreßt, auf dem Eis, bis er zu stocken anfangen will, kalt gerührt, in die in's Eis gegrabene und mit Mandel=Oel ausgestrichene Form gefüllt und zugedeckt kalt gesetzt. Beim Anrichten wird der Crême auf die angegebene Weise gestürzt.

1691. Französischer Crême mit bittern Macaronen.
Crème française aux macarons amers.

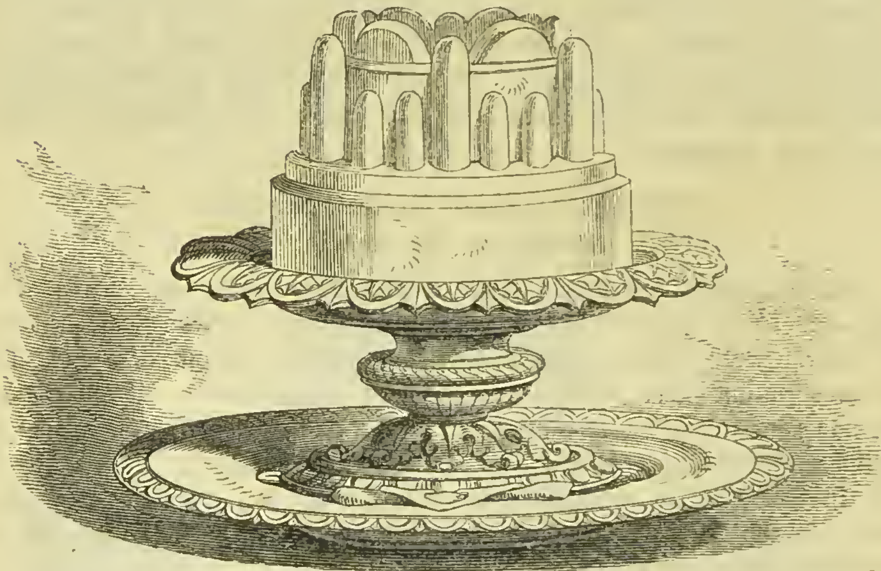
Acht Loth Makaronen, von bittern Mandeln gebacken, werden im Ofen getrocknet, wenn sie kalt sind fein zerdrückt in eine Maß kochend heißen Rahm geschüttet und zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen werden zehn Eidotter mit zwölf Loth feinem Zucker und einem Körnchen Salz abgerührt, der Rahm nach und nach dazu gegossen und zusammen auf Kohlenfeuer, langsam, bis er beinahe kochen will, abgerührt. Mit zwei Loth gut ausgekochter Hausenblase untermengt, wird derselbe durch ein Haarsieb passirt, kalt gerührt in die mit Oel ausgestrichene und in's Eis gegrabene Form gefüllt und bis zum Anrichten an einen kalten Ort gestellt. Gestürzt wird er ganz dem Vorhergehenden gleich.

1692. Französischer Vanille=Crême.
Crème française à la vanille.

Ein Stängchen klein zerschnittene, sehr gute Vanille wird in eine Maß kochenden Rahm gethan, vier Minuten langsam gekocht, dann zugedeckt kalt gesetzt. Zehn Eidotter werden mit zwölf Loth Zucker gut abgerührt, der Rahm nach und nach dazu gegossen, zusammen auf Kohlenfeuer langsam abgerührt und mit zwei Loth gut ausgekochter Hausenblase unter=

mengt durch ein Haartuch gepreßt und auf dem Eis kalt geschlagen. Wenn der Crême zu stocken anfangen will, wird er in die mit Oel ausgestrichene Crême-Form gegossen und bis zum Gebrauche zugedeckt kalt gestellt. Gestürzt wird derselbe wie die Vorhergehenden.

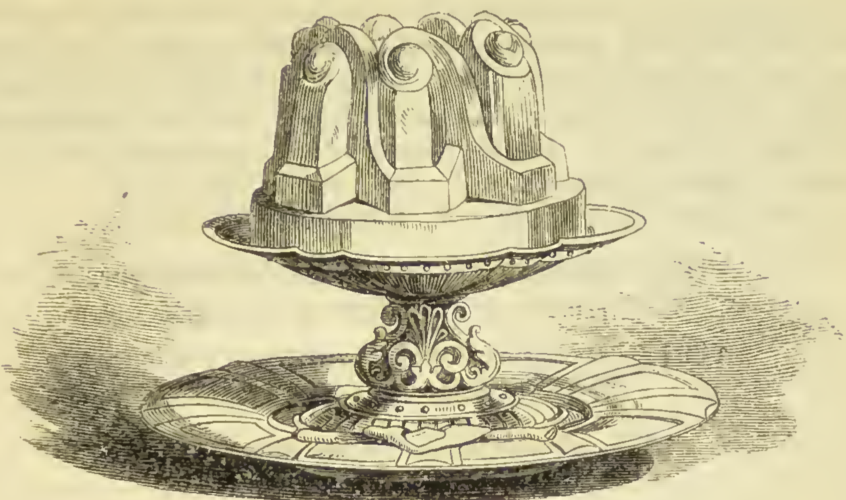
1693. Französischer Aprikosen-Crême.
Crême française aux abricots.



Zwölf Stück schöne, gutreife rothe Aprikosen werden mit einem halben Pfund Zucker zu einer dicklichen Marmelade gekocht, welche durch ein feines Haarsieb in eine Schale passirt wird. Ferner werden zehn Eidotter mit zehn Loth Zucker und drei Quart Rahm zu einem Crême auf Kohlenfeuer abgerührt, unter welchen sodann drei Loth gut ausgekochte Hausenblase gegossen und zusammen ebenfalls durch ein Haartuch gepreßt werden. Dieser Crême wird dann nach und nach unter die Marmelade gerührt und auf dem Eis so lange abgeschlagen, bis sich die Masse verdicken will. Das Einfüllen und Anrichten hat auch dieser Crême mit den Vorhergehenden gleich.

1694. Französischer Himbeer-Crême.
Crême française aux framboises.

Eine Maß sehr reifer Himbeeren werden mit zwölf Loth gestoßenem Zucker gut verrührt, zusammen durch ein feines Haarsieb gepreßt und zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann werden zehn Eidotter mit zwölf Loth Zucker gut abgerührt, mit drei Quart Rahm nach und nach untermengt, und auf dem Kohlenfeuer langsam, bis der Crême beinahe zu kochen anfängt, abgeschlagen. Hierauf gießt man drei Loth gut ausgekochte Hausenblase dazu, preßt das Ganze durch ein Haartuch und rührt den Crême auf dem Eise so lange bis er sich verdicken will. Ist dies erreicht, so wird die



Himbeer-Marmelade darunter gerührt, die Masse in die mit süßem Mandel-Oel ausgestrichene und in's Eis gegrabene Form gegossen und bis zum Gebrauche zugedeckt kalt gestellt. Beim Anrichten wird der Crême mit dem Finger von der Seite etwas los gemacht, in eine schöne Schale gestürzt, die Form langsam abgehoben und derselbe zu Tisch gegeben.

Auf gleiche Weise wird auch der französische Erdbeeren-Crême bereitet, nur mit dem Unterschied, daß unter den Rahm etwas Cochenille gegossen wird.

1695. Französischer Crême mit Marasquino.
Crème française au marasquin.



Zwölf Eidotter werden mit sechszehn Loth Zucker gut abgerührt, eine Maß heißer Rahm nach und nach dazu gegossen und zusammen langsam

auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt. Unter diesen werden nun zwei bis drei Loth gut ausgekochte Hausenblase gerührt und zusammen durch ein Haartuch gepreßt. Dieser Crême wird sodann auf dem Eis kalt gerührt, mit dem nöthigen Marasquino di Zara bis zum angenehmsten im Geschmacke gehoben, in die mit Mandel=Oel ausgestrichene und in's Eis gegrabene Form gegossen und bis zum Anrichten kalt gestellt.

Auf dieselbe Art erscheinen die französischen Crêmes, als:

1696. Französischer Crême mit Nuß=Liqueur.
Crême française à l'eau de noyeaux.

1697. Französischer Crême mit Vanille=Liqueur.
Crême française à l'eau de vanille.

1698. Französischer Crême mit Orange.
Crême française à l'orange.

Eine schöne große Orange wird ganz leicht, damit nichts von der weißen Schale, welche sich unter dem Gelben befindet, dazu kömmt, auf einem Stück Zucker von sechszehn Loth abgerieben, in eine Maß kochend heißen Rahm gethan und zugedeckt bei Seite gestellt. Ist nun derselbe beinahe kalt geworden, so wird er nach und nach unter zehn Eidotter gerührt, dieß zusammen auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgeschlagen, unter welchen drei Loth gut ausgekochte Hausenblase geschüttet und sodann zusammen durch ein Haartuch gepreßt werden. Dieser Crême wird ebenfalls bis zum Stocken auf dem Eise kalt gerührt, in die mit Mandel=Oel ausgestrichene und in's Eis gegrabene Form gegossen und zugedeckt an einen kalten Ort gestellt. Gestürzt wird er dem Vorhergehenden gleich.

1699. Französischer Crême von viererlei Geruch.
Crême française aux quatre cestes.

Auf einem Stück Zucker von einem halben Pfunde wird die gelbe Schale, nemlich der vierte Theil einer Citrone, die Hälfte einer Orange, der vierte Theil einer bitteren Pomeranze (bigarade) und etwas wenig von einem Cedrat sehr fein abgerieben, der Zucker in eine Maß kochend heißen Rahm gethan und gut zugedeckt kalt gestellt. Die fernere Bereitung hat dieser Crême mit dem Orangen=Crême gemein und ich weise deßhalb auf den Vorhergehenden zurück.

1700. Französischer Crême mit gebranntem Zucker und Anis=Geruch.
Crême française au caramel anisé.

Acht Loth Zucker werden zum Caramel gekocht, sodann giebt man ein Loth grünen und ebensoviel Sternanis dazu, gießt hierauf ein Quart siedendes Wasser dazu, stellt dieses zugedeckt auf Kohlenfeuer, bis der Zucker ganz aufgelöst und dasselbe den Geruch des Anis in sich aufgenommen hat. Hierauf werden zehn Eidotter mit zehn Loth Zucker gut abgerührt, mit einer Maß heißen Rahm nach und nach untermengt, der aufgelöste Anis=

zucker dazu gegossen und zusammen auf Kohlenfeuer, bis der Crême beinahe zu kochen anfangen will, abgeschlagen. Sodann werden drei Loth gut ausgekochte Hausenblase beigegeben, der Crême durch ein Haartuch gepreßt, kalt gerührt und wie die Vorhergehenden beendet.

---

76. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom geschlagenen Rahm-Schnee. Des Crêmes fouettées.

Von sehr angenehmem Geschmack und zugleich sehr kühlend ist der geschlagene Rahm-Schnee; derselbe ist geeignet, jeden beliebigen Geschmack theils durch Früchte, theils durch feinen Geruch-Zucker in sich aufzunehmen und wird deßhalb in der feinen Küche hoch geachtet. Zu seinem vollkommenen Gelingen ist die erste und einzige Bedingung, sehr guter, dicker und süßer Rahm von einem Tage, der so dick abgenommen werden muß, daß sich derselbe mit einer Ruthe, aus dünnen Reisern gebunden, zu einem leichten Schaum schlagen läßt.

1701. Rahmschnee mit Himbeeren. Crême fouettée aux framboises.



Eine Maß dicker süßer Rahm wird eine Stunde vorher in eine tiefe irdene Schüssel in's Eis gestellt, nach dieser Zeit zu einem leichten,

schaumigen Schnee geschlagen, der nach einigen Minuten mit einem Schaumlöffel abgenommen und über ein Haarsieb gelegt wird. Der zurückgebliebene Rahm wird nun wieder so geschlagen, nach einigen Minuten abgenommen und gehäuft zu dem andern gelegt und so lange fortgefahren, bis der ganze Rahm zu Schaum geschlagen ist. Unterdessen wird ein Teller voll gute reife Wald-Himbeeren durch ein feines Sieb in eine tiefe Porzellan-Schale passirt, unter welchen man sodann ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker rührt. Kurz vor dem Gebrauche wird nun der Rahm-Schnee durch ein leichtes Rühren nach und nach untermengt, erhaben in eine flache Schale angerichtet und mit Meringues oder kleinen runden Bisquits bekränzt zu Tisch gegeben.

1702. Rahmschnee mit Erdbeeren. Crême fouettée aux fraises.

Statt den Himbeeren wird ein Teller voll ganz reife frische Wald-Erdbeeren genommen.

1703. Rahmschnee mit Ananas. Crême fouettée à l'ananas.

Eine kleine, völlig reife Ananas wird in Stückchen geschnitten, mit einem halben Pfund groben Zucker mit dem Reibstein fein gerieben, sodann zu einem Püree durch ein feines Haarsieb in eine Schale passirt, unter welches der geschlagene Rahm langsam gerührt wird.

1704. Rahmschnee mit Marasquino. Crême fouettée au marasquin.

Man rührt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker in eine Schale mit dem nöthigen Marasquino di Zara zu einer dicklich fließenden Masse ab, amalgamirt sodann den Rahm-Schnee leicht darunter und richtet denselben wie den Vorhergehenden erhaben mit kleinen Bisquits bekränzt an.

1705. Rahmschnee mit Kaffee. Crême fouettée à l'essence de café.

Man bereitet von einem Viertelpfund feinem Mokka-Kaffee einen sehr starken schwarzen Kaffee, so daß man höchstens eine kleine Obertasse voll erhält; mit diesem wird nun ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker gut abgerührt, unter welchen man hierauf ein und eine halbe Maß guten Rahm-Schnee amalgamirt.

1706. Rahmschnee mit Chokolade. Crême fouettée au chocolat.

Ein Viertelpfund feine Vanille-Chokolade wird mit einer Obertasse voll Wasser aufgelöst, mit zwölf Loth feinem Zucker zu einer feinen glatten Masse abgerührt, unter welchen man den Schnee von ein und einer halben Maß gut geschlagenen Rahm leicht untermengt.

1707. Rahmschnee mit Vanille. Crême fouettée à la vanille.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einer Stange guter Vanille gestoßen, gesiebt und unter den geschlagenen Rahm leicht gerührt.

Diese hier angeführten Arten von Rahm-Schnee können zur Abwechslung in Crême-Becher, mit Zucker glacirten Butterteig-Krusten (vols au vent) oder auch in Bisquit-Krusten gefüllt und, mit einer Sultane bedeckt, zu Tisch gegeben werden.

---

76. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den gestürzten Rahm-Schnee-Crêmes.
Des Fromages ou Crêmes Bavaroises.

Ihre Zusammensetzung scheint aus den beiden Vorhergehenden, nemlich aus dem französischen Crême und dem geschlagenen Rahm-Schnee entstanden zu sein und diese Erfindung ist eine sehr glückliche zu nennen, denn diese Crêmes übertreffen an Lieblichkeit und zartem feinen Geschmack bei weitem die Vorhergehenden und werden deßhalb bei jeder guten Tafel wohlwollend aufgenommen.

1708. Bayerischer Crême mit Vanille.
Fromage Bavarois à la vanille.

Man schlägt eine halbe Maß guten Rahm zu Schnee und gibt denselben zum Abtropfen auf ein Haarsieb; sodann werden zwei Loth Hausenblase gut ausgekocht und durchgeseiht warm gestellt. Hierauf rührt man zwölf Loth gestoßenen Zucker mit dem Gelben von acht Eiern gut ab, läßt eine in kleine Stückchen geschnittene Stange Vanille mit einem Quart Rahm einige Minuten kochen, gießt diesen nach einigem Auskühlen nach und nach zu dem Zucker und rührt es zusammen auf Kohlenfeuer zu einem Crême ab, welchen man sodann durchseiht, mit der Hausenblase untermengt und über gestoßenes Eis, bis derselbe zu stocken oder sich zu verdicken anfangen will, kalt rührt. Ist dieß erreicht, so wird er vom Eis genommen, der geschlagene Rahm leicht untergerührt, daß daraus eine feine luftige Masse entsteht, welche sogleich in einen mit Mandel-Oel ausgestrichenen Crême-Model gefüllt und dieser in's gestoßene Eis zum völligen Sulzen gestellt wird.

Es ist nöthig zu bemerken, daß das Amalgamiren des geschlagenen Rahmes mit dem Crême von einiger Schwierigkeit ist, denn gerade davon hängt das völlige Gelingen dieser Art Crême ab; wird der geschlagene Rahm nicht in dem Augenblicke, wo der Crême sich zu verdicken anfängt, eingerührt, so bleibt der Crême als schwerer Körper am Boden, der Rahm-Schnee bleibt als leichter Körper oben und die Masse wird sich nicht mehr genau untermengen lassen. Im andern Falle wird, wenn der Rahm-Schnee zu früh in den Crême eingerührt wird und dieser noch nicht zu stocken anfängt oder noch lauwarm ist, sich der Rahm zu sehr verrühren, fließend werden und der Crême wird sein leichtes luftiges Wesen ganz entbehren, folglich den größten Theil seines Werthes verlieren.

1709. Bayerischer Crême mit Orangenblüthe.
Fromage Bavarois à la fleur d'orange.

Zwei Loth frisch gepflückte Orangenblüthen werden in ein Quart siebenden Rahm gethan und zugedeckt bei Seite gestellt, sodann eine halbe Maß Rahm zu Schnee geschlagen und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Hierauf werden zwölf Loth Zucker mit acht Eidottern gut verrührt, mit dem Orangenblüth-Rahm auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgeschlagen, unter welchen zwei Loth gut ausgekochte Hausenblase gegossen und zusammen durch ein Haarsieb geseiht werden. Dieser Crême wird nun auf dem Eis bis zum Verdicken kalt gerührt, mit dem geschlagenen Rahm leicht untermengt, sogleich in eine schöne, mit Mandel-Oel ausgestrichene Crême-Form gegossen und in's Eis gegraben. Beim Anrichten wird derselbe in einen flachen Porzellan- oder Cristall-Teller gestürzt und zu Tisch gegeben.

1710. Bayerischer Crême mit Haselnüssen.
Fromage Bavarois aux avelines.

Ein Viertelpfund Haselnuß-Kerne werden mit Rahm fein gerieben, in eine halbe Maß kochendheißen Rahm gethan und zugedeckt kalt gestellt. Sodann werden zwölf Loth Zucker mit acht Eidottern und dem durchgepreßten Haselnuß-Rahm auf dem Feuer zu einem Crême abgerührt, unter welchen zwei Loth gut ausgekochte Hausenblase gegossen und zusammen durch ein Haarsieb geseiht werden. Dieser Crême wird sodann, bis er zu stocken anfangen will, kalt gerührt, mit einer halben Maß zu Schnee geschlagenem Rahm untermengt, in die mit Mandel-Oel ausgestrichene Crême-Form gegossen und zum Stocken in's Eis gegraben.

1711. Bayerischer Crême mit Chocolade.
Fromage Bavarois au chocolat.

Zwölf Loth feine Chokolade werden mit einem Quart heißen Rahm aufgelöst, mit acht Eidottern und acht Loth gestoßenem Zucker fein abgerührt, eine Viertelmaß Rahm dazu gethan und zusammen auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgeschlagen. Zu diesem werden zwei Loth gekochte Hausenblase gethan, und zusammen durch ein Haarsieb gestrichen. Dieser Crême wird, wie die Vorhergehenden, kalt gerührt, mit dem geschlagenen Rahm untermengt, in eine schöne, mit Mandel-Oel ausgestrichene Crême-Form gefüllt und diese in's Eis gegraben.

1712. Bayerischer Crême mit Marasquino.
Fromage Bavarois au marasquin.

Zwölf Loth gestoßener Zucker werden mit acht Eidottern und einem Quart Rahm auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt, unter welchen zwei Loth gekochte Hausenblase und der nöthige Marasquino gegossen und sodann durchgeseiht wird. Derselbe wird kalt gerührt, mit einer halben Maß zu Schnee geschlagenem Rahm untermengt und, wie die vorhergehenden, in eine Crême-Form gefüllt.

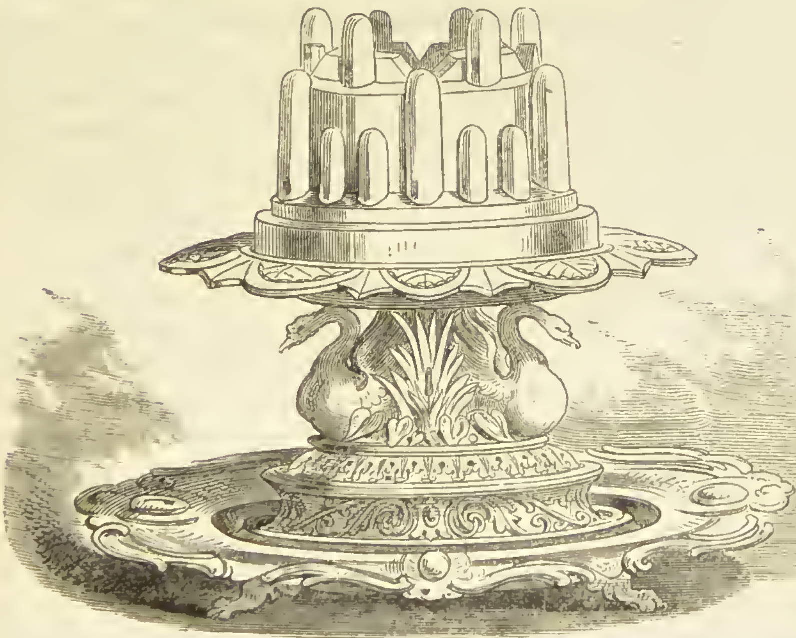
1713. Bayerischer Crême mit Himbeeren. Fromage Bavarois aux framboises.

Eine Maß gutreife Wald-Himbeeren werden, nachdem sie rein durchsucht sind, durch ein feines Haarsieb gestrichen, dann in einer Porzellan-Schale mit sechszehn Loth fein gestoßenem Zucker und zwei Loth gut ausgekochter, dicklichfließender Hausenblase untermengt und auf dem Eis bis zum leichten Verdicken kalt gerührt. Sodann wird der, aus drei Quart zu Schnee geschlagene Rahm leicht darunter melirt, sogleich in eine leicht mit Mandel-Oel ausgestrichene Crême-Form gefüllt und zum Stocken in's Eis gegraben.

1714. Bayerischer Crême mit Erdbeeren. Fromage Bavarois aux fraises.

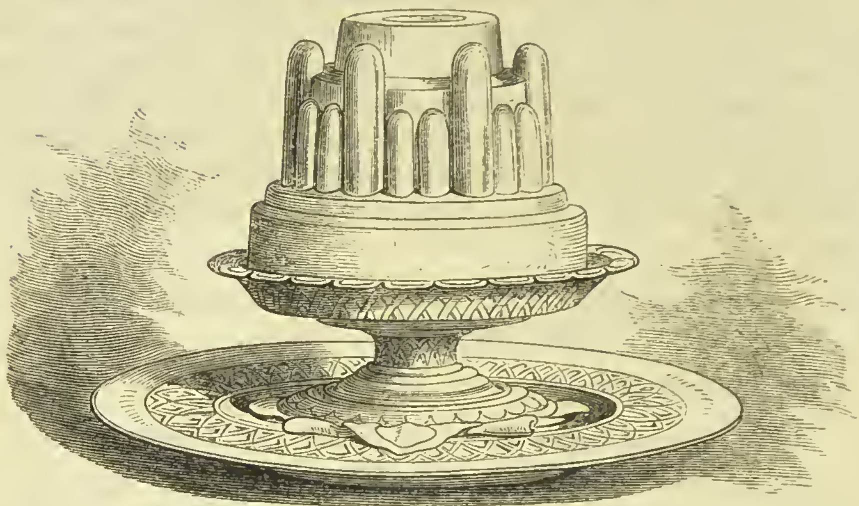
Bleibt in seiner Bereitung ganz dem vorhergehenden gleich.

1715. Bayerischer Crême mit rothen Johannisbeeren. Fromage Bavarois aux groseilles rouges.



Ein Pfund gutreife, rothe Johannisbeeren werden abgepflückt und dann mit einem Viertelpfund reifer Wald-Himbeeren durch ein feines Haarsieb passirt. Dieser Saft wird dann in eine Porzellan-Schale mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker und zwei Loth Hausenblase bis zum Geliren kalt gerührt, dann wird der von drei Quart zu Schnee geschlagene Rahm leicht darunter amalgamirt, der Crême sogleich in eine leicht mit Mandel-Oel ausgestrichene Form gegossen und zum Sulzen in's Eis gegraben.

1716. Bayerischer Crême mit viererlei Früchten.
Fromage Bavarois aux quatre fruits.



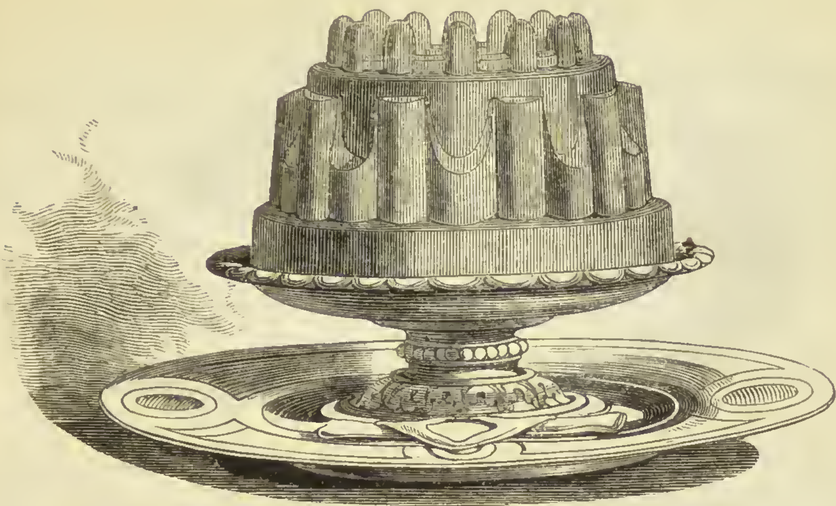
Ein Viertelpfund rothe Johannisbeeren, ebensoviel Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren werden zusammen durch ein feines Haarsieb in eine Porzellan-Schale gepreßt und dieses Püree mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker nebst zwei Loth gut ausgekochter Hausenblase auf dem Eise bis zum Verdicken kalt gerührt. Die Vollendung hat dieser Crême mit dem vorhergehenden gemein.

1717. Bayerischer Crême mit Veilchen-Geruch.
Fromage Bavarois aux violettes.

Man entblättert vier bis fünf Büschelchen frisch gepflückte Märzen-Veilchen, welche man in eine Porzellan-Schüssel gibt und mit einem halben Pfunde zu Syrup gekochtem, heißen Zucker übergießt und gut zugedeckt bei Seite stellt. Unterdessen werden zwei Loth Hausenblase klein zerschnitten und mit einem Quart frischem Wasser auf Kohlenfeuer langsam gut ausgekocht. Wenn der Veilchen-Syrup kalt geworden, wird die Hausenblase nebst etwas Cochenille-Farbe, damit derselbe eine schöne violette Farbe erhält, dazu gethan und durch eine Serviette in eine andere Schale passirt. Dieser Veilchen-Syrup wird hierauf, bis er sich zu verdicken anfängt, kalt gerührt, dann wird der von einer Maß zu Schnee geschlagene Rahm darunter amalgamirt, der Crême sogleich in die leicht mit Mandel-Oel ausgestrichene Form eingegossen und diese zum völligen Stocken auf's Eis gestellt.

1718. Bayerischer Crême mit Mokka-Kaffee.
Fromage Bavarois au café Mocca.

Nachdem zwölf Loth bester Mokka-Kaffee lichtbraun gebrannt sind, wird derselbe aus der Pfanne sogleich in eine halbe Maß siedenden Rahm geschüttet und zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn dieser kalt geworden, wird



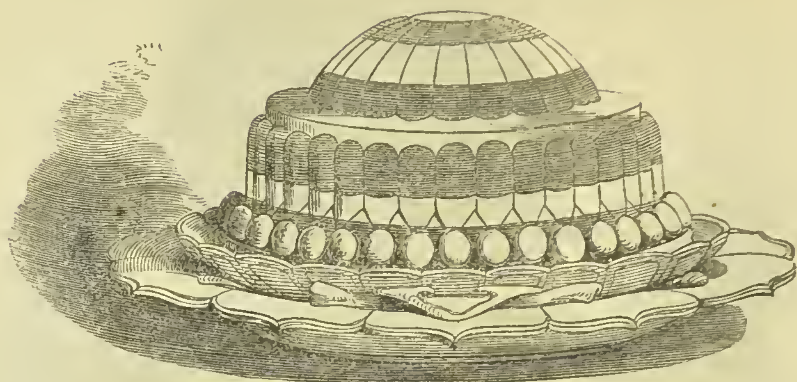
er durchgeseiht und mit acht Eidottern und zwölf Loth gestoßenem Zucker zu einem Crême abgerührt, unter den man zwei Loth gut ausgekochte Hausenblase gießt und zusammen durch ein feines Haarsieb passirt. Dieser Crême wird auf dem Eise, bis er sich zu verdicken anfängt, kalt gerührt, dann mit dem geschlagenen Rahm leicht untermengt und, wie die vorhergehenden, vollendet.

1719. Bayerischer Crême von gebranntem Zucker und Orangenblüthen. Fromage Bavarois au caramel aux fleurs d'orange pralinées.

Von acht Loth Zucker wird ein Caramel gebrannt, zu welchem man ein Quart siedende Milch gießt, nebst zwei Loth gerösteter Orangenblüthe aufkochen läßt und dann zugedeckt bei Seite stellt. Sodann werden acht Eidotter mit acht Loth gestoßenem Zucker nebst dem Rahm gut verrührt und auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt, unter welchen man zwei Loth ausgekochte Hausenblase gießt und zusammen durch ein feines Haarsieb passirt. Dieser Crême wird dann, bis er sich zu verdicken anfangen will, kalt gerührt, hierauf wird der von einer halben Maß zu Schnee geschlagene Rahm darunter gerührt, sogleich in die leicht mit Mandel-Oel ausgestrichene Form gegossen und wie die vorhergehenden vollendet.

1720. Gestürzter Crême mit Früchten. Crême renversée à la prince Pückler.

Hiezu bereitet man von einer kleinen, aber sehr reifen, guten Ananas mit einem halben Pfunde gestoßenem Zucker ein Püree, welches durch ein feines Haarsieb gestrichen werden muß. Dieses wird in eine tiefe Porzellan-Schale gethan, mit etwas Zucker-Syrup und zwei Loth gut ausgekochter, durchgeseihter Hausenblase verrührt und sodann mit drei Quart zu einem festen Schnee geschlagenen Rahm leicht untermengt. Von diesem Crême wird der vierte Theil in eine leicht mit Mandel-Oel ausgestrichene und in's



gestoßene Eis gegrabene, passende Crême-Form gefüllt und dieser stocken gelassen; über diesen wird eine Lage ausgekernte, gut abgetropfte und jede in vier Theile geschnittene, recht grüne, eingemachte Reineclauden gelegt und wieder mit Crême übergossen. Wenn dieser wieder gestockt ist, so werden gut abgetrocknete, eingemachte Amarellen-Kirschen gelegt und wieder mit Crême überdeckt. Wenn auch dieser wieder gestockt ist, so wird eine dritte Lage von gut abgetrockneten und in Stücke geschnittenen, eingemachten Aprikosen gelegt und über diese der Rest des Crêmes gethan, so daß die Form voll ist. Diese wird überdeckt und an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird der Crême in eine flache Schale gestürzt, unten herum mit kleinen, runden Bisquits garnirt und zu Tisch gegeben.

1721. Gestürzter Crême von mehreren Farben. Crême panachée ou rubanée.

Die gestürzten panachirten Crêmes werden größtentheils aus drei Farben bereitet, nämlich aus Vanille-Crême weiß, von Chokolade-Crême schwarz und von Himbeer- oder Erdbeer-Crême roth. Die Bereitung dieser Crêmes ist ganz den vorhergehenden gleich, jedoch kann man die verschiedenen Geschmacke auch nach Belieben ändern, nur muß denselben die geeignetste Farbe beigefügt werden. Das Einfüllen dieser Crêmes muß aber mit der Vorsicht behandelt sein, daß jedesmal nur ein Crême auf einmal bereitet und eingefüllt wird. Ist der erste eingegossene Crême gesulzt, so bereitet man den zweiten und gießt denselben fließend und in gleicher Dicke über den andern, so daß diese Crêmes, nachdem sie gestürzt sind, wie verschiedene farbige Bänder aussehen.

76. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den Mandel- oder Nuß-Sulzen. Des Blanc-mangers.

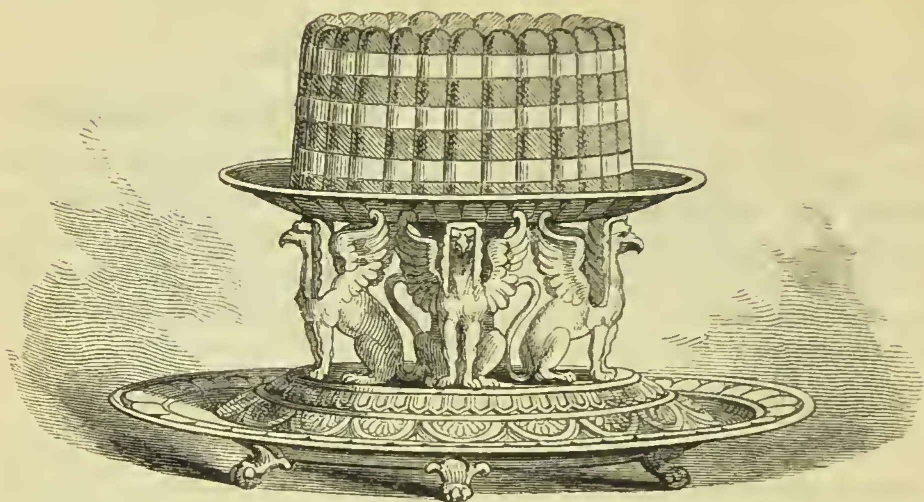
Unter die Kathegorie der verschiedenen Crêmes gehören auch die Mandelmilch- oder Nußmilch-Sulzen. Zu ihrem Gelingen ist besonders sehr frische Milch, weißer Zucker und große Reinlichkeit nöthig. Sie unterscheiden sich von den übrigen Crêmes sowohl durch ihr liebliches, schneeweißes Ansehen als auch durch ihren angenehmen Geschmack und sind besonders an heißen Sommertagen eine sehr kühlende angenehme Schüssel.

1722. Mandelsulz oder gesulzte Mandelmilch. Blanc-manger.

Ein halbes Pfund süße und einige bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, gut ausgewässert und mit Milch sehr fein gerieben. Diese sehr fein und weiß geriebenen Mandeln werden in eine Maß kochendheißen Rahm gerührt und zugedeckt eine halbe Stunde warm gestellt. Nach dieser Zeit wird der Rahm den ganzen Mandelgeruch in sich aufgenommen haben und derselbe wird durch ein rein ausgewässertes, geruchloses Haartuch oder Serviette gepreßt, wo man immer noch ein Quart heißen Rahm über die schon gepreßten Mandeln gießt und vollends auspreßt. Ferner werden drei Loth Hausenblase in kleine Stückchen geschnitten, rein gewaschen und mit einer Viertelmaß Wasser langsam gut aus- und bis zur Hälfte eingekocht. Die Hausenblase wird dann nebst einem halben Pfunde feingestoßenem Raffinat-Zucker und einem Eßlöffel voll Orangenblüthen-Wasser unter die Mandel-Milch gerührt und zu größerer Vorsicht nochmals durch eine Serviette geseiht. Sodann wird eine schöne Crême-Form sehr rein ausgewaschen, gut ausgetrocknet und mit Mandel-Oel leicht ausgestrichen. Diese wird in fein gestoßenes Eis gegraben, mit dem Blanc-manger angefüllt, zugedeckt, etwas Eis auch auf den Deckel gethan und dann an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eise genommen, rein abgetrocknet, mit dem Finger von der Seite etwas los gemacht und an dieser Stelle hineingeblasen, dann wird die Form in eine passende Schüssel gestürzt, leicht gerüttelt, langsam abgehoben und das Blanc-manger sogleich in seinem schönen, weißen Ansehen, fein elastisch zitternd, zu Tisch gegeben.

1723. Gestreifte gebänderte Mandelsulz. Blanc-manger en rubans.

Das vorhergehend bereitete Blanc-manger wird in vier gleiche Theile in Porzellan-Schalen getheilt, wovon der eine weiß, der zweite mit etwas Cochenille und parfait d'amour rosa, der dritte mit etwas Pistazien-Geruch und Spinat blaßgrün und der vierte mit acht Loth fein aufgelöster Chocolade schwarz gefärbt wird. Sodann wird die mit Mandel-Oel leicht ausgestrichene Form in fein gestoßenes Eis gegraben, die Hälfte von dem weißen Blanc-manger vorsichtig, damit nichts davon an die Seite der Form spritzt, eingegossen und stocken gelassen. Ist dies erreicht, so wird die Hälfte



der rosa-Farbe mit derselben Vorsicht darüber gegossen und wieder stecken gelassen, dann kömmt die Hälfte der grünen Blanc-manger und wenn auch diese wieder gesulzt ist, so wird die Hälfte der Chokolade-Masse mit derselben Vorsicht darauf gegossen, welche man auch wieder stocken läßt. Ist dies erreicht, so wird das Aufgießen auf dieselbe Art und Weise wiederholt und zwar die weiße Farbe zuerst, dann die rosa, die grüne und zuletzt die schwarze; ist die Form ganz voll angefüllt, so deckt man das Blanc-manger zu und stellt es an einen kalten Ort. Beim Anrichten wird das Blanc-manger mit Vorsicht nach der schon früher angegebenen Weise in eine sehr flache Cristall-Schüssel gestürzt und sogleich zu Tisch gegeben.

1724. Mandelsulz mit Pistazien. Blanc-manger aux pistaches.

Man bereitet von einem halben Pfunde süßen und acht Stück bittern Mandeln mit dem nöthigen feingestoßenen Zucker und Rahm nebst ein und einem halben Loth Hausenblase eine halbe Maß sehr weiße Mandelsulz, die man zugedeckt bei Seite stellt. Ebenso werden acht Loth recht grüne Pistazien gebrüht, abgezogen und mit einigen Eßlöffeln voll Milch in einem reinen Marmormörser sehr fein gerieben. Dieselben werden hierauf in eine halbe Maß kochendheißen Rahm eingerührt und nach einer Viertelstunde mit einem Kaffeelöffel voll Spinatgrün verrührt und die Milch durch ein feines Haartuch gepreßt, so daß man eine halbe Maß nach Pistazien feinschmeckende blaßgrüne Milch erhält. Hierauf wird ein und ein halbes Loth gut ausgekochte Hausenblase und der nöthige feingestoßene Zucker dazu gerührt und das Blanc-manger abwechselnd in fingerbreiten Streifen, dem vorhergehenden gleich, jedesmal ein weißes und ein grünes, in die mit Mandel-Oel leicht ausgestrichene und in's gestoßene Eis gegrabene Form eingefüllt.

1725. Mandelsulz mit Chokolade. Blanc-manger au chocolat.

Zwölf Loth feine Vanille-Chokolade werden mit einem Glas kochenden Wasser aufgelöst und mit dem nöthigen Zucker fein abgerührt. Ferner

wird von zwanzig Loth süßen und zehn Stück bittern Mandeln mit dem nöthigen Rahm eine Maß gute Mandelmilch bereitet, die man mit drei Loth gut ausgekochter und geseihter Hausenblase untermengt und in zwei gleiche Theile theilt, wovon der eine weiß bleibt, während unter den andern die dicklichfließende, feinabgerührte, lauwarme Chokolade gemengt wird. Das Einfüllen dieses Blanc-manger geschieht genau so, wie beim vorhergehenden.

1726. Mandelsulz mit Mokka-Kaffee. Blanc-manger au café Mocca.

Zwölf Loth Mokka-Kaffee werden lichtbraun gebrannt, gemahlen und hievon ein Quart recht klarer, schwarzer Kaffee bereitet. Ferner werden drei Quart sehr gute Mandelmilch bereitet, wovon zwei Quart in eine Schale gegossen werden und ein Quart unter den Kaffee gemengt wird; beide Theile werden angenehm gesüßt und unter jeden ein und ein halbes Loth gut ausgekochte, dicklichfließende Hausenblase lauwarm gemengt. Das Einfüllen bleibt wie bei den vorhergehenden.

1727. Mandelsulz mit geschlagenem Rahm. Blanc-manger à la reine.

Unter eine halbe Maß recht weiß und angenehm süß bereitete Mandelmilch werden drei Loth Hausenblase und zwei Eßlöffel voll Rosenwasser gemengt, dann auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, kalt gerührt; sodann wird sie vom Eise genommen und schnell der von einer halben Maß zu Schnee geschlagene Rahm darunter amalgamirt, sogleich ganz weiß in die Form eingegossen und zum Sulzen kalt gestellt.

1728. Mandelsulz mit parfait d'amour. Blanc-manger au parfait d'amour.

Eine Maß gut bereitete Mandelmilch wird mit drei Loth Hausenblase untermengt, mit etwas Cochenille rosa gefärbt und mit dem nöthigen Liqueur parfait d'amour angenehm im Geschmack gehoben und dann in die Form gefüllt.

1729. Mandelsulz mit Marasquino. Blanc-manger au marasquin di Zara.

Die Bereitung ist dieselbe, nur daß das Blanc-manger weiß bleibt, und der Liqueur nur fein vorschmecken darf.

1730. Mandelsulz mit Erdbeeren. Blanc-manger aux fraises.

Unter drei Quart Mandelmilch werden drei Loth gut ausgekochte, lauwarme Hausenblase, ein Quart von frischen Walderdbeeren bereiteter, klarer Erdbeersaft, sowie etwas Cochenille gemengt und nachdem die Masse noch mit dem nöthigen, feingestoßenen Zucker angenehm gesüßt ist, wird sie, den vorhergehenden gleich, im Eise gesulzt.

1731. Mandelsulz mit Himbeeren. Blanc-manger aux framboises.

Die Bereitung ist dieselbe, nur daß hier ein Quart frischer Himbeersaft, mit etwas Johannisbeer untermengt, genommen wird.

76. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den abgerührten Crêmes. Des Crêmes pâtissières.

Die abgerührten oder musartigen Crêmes (crêmes pâtissières) eignen sich vorzugsweise zu den Auflaufen wie auch zum Füllen verschiedener kleiner Backwerke. In der französischen Küche sind sie sehr geachtet, weil sie den kleinen Backwerken einen sehr angenehmen Geschmack geben.

1732. Abgerührter Crême mit Ochsenmark.
Crême pâtissière à la moëlle.

Zwei bis drei Eßlöffel voll Mehl werden mit etwas kaltem Rahm und sechs Eidottern fein abgerührt, dann werden zwei Quart süßer Rahm mit sechs Loth gestoßenem Zucker dazu gethan und über Kohlenfeuer zu einem Mus angekocht; dazu kommen acht Loth frisch ausgelassenes und bis zum Rauchen stark erhitztes Ochsenmark, acht Loth fein gestoßene, süße Makaronen und vier Loth gut gereinigte und in Syrup aufgekochte, kleine Rosinen, welches alles genau untermengt, zugedeckt und bei Seite gestellt wird.

1733. Abgerührter Crême mit Pistazien.
Crême pâtissière aux pistaches.

Acht Loth schöne Pistazien werden gebrüht, abgezogen, in frischem Wasser gewaschen, dann mit zwei Loth in Zucker gekochtem Cebrat und sechs Stück bittern Mandeln nebst etwas Rum fein gerieben. Sodann werden zwei Eßlöffel voll Mehl mit Rahm und dem Gelben von sechs Eiern fein abgerührt und mit zwei Quart Rahm und sechs Loth Zucker auf Kohlenfeuer zu einem Crême aufgekocht, unter welchen die geriebenen Pistazien, vier Loth bis zum Rauchen erhitzte, sehr frische Butter und vier Loth fein gestoßene, süße Makaronen gemengt werden; zuletzt wird noch etwas Spinatgrün dazu gethan und der Crême durch ein Haarsieb in eine Schale passirt.

1734. Abgerührter Crême mit gerösteten Mandeln.
Crême pâtissière aux amandes pralinées.

Acht Loth schöne Mandeln werden mit ebensoviel Zucker abgeröstet, dann mit einer halben Obertasse voll Rahm fein gerieben. Ferner werden zwei Eßlöffel voll Mehl mit acht Eidottern und einer halben Maß Rahm fein abgerührt und über dem Feuer zu einem feinen Mus aufgekocht, mit welchem die fein geriebenen Mandeln, acht Loth Zucker und vier Loth bis zum Rauchen erhitzte Butter gemengt und das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen wird.

1735. Abgerührter Crême mit Marasquino.
Crême pâtissière au marasquin.

Man rührt drei Eßlöffel voll Mehl, acht Eidotter und eine halbe Maß süßen Rahm fein ab und läßt dies unter beständigem Rühren aufkochen.

Das Ganze wird in eine andere Casserolle umgeleert und mit acht Loth fein gestoßenem Zucker, vier Loth gelbroth erhitzter Butter, sechs Loth fein gestoßenen Makaronen genau untermengt und zuletzt mit einer halben Obertasse voll Marasquino di Zara bis zum angenehmsten im Geschmack gehoben. Der Crême wird dann in eine Schale gethan und zugedeckt kalt gestellt.

1736. Abgerührter Crême mit Vanille.
Crême pâtissière à la vanille.

Ein schönes, frisches Stängchen Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten, in zwei Quart kochenden Rahm gethan und zugedeckt an die Seite des Windofens gestellt, damit der Rahm den Vanille-Geruch in sich aufnimmt. Unterdessen werden zwei Eßlöffel voll Mehl mit acht Eidottern und etwas Rahm glatt abgerührt, dann wird der Vanille-Rahm durch eine Serviette dazu gegossen und zusammen unter beständigem Rühren auf Kohlenfeuer zu einem Crême aufgekocht, der sodann in eine Schale umgeleert wird. Unter diesen werden acht Loth fein gestoßener Zucker, sechs Loth gestoßene, gesiebte Makaronen und sechs Loth bis zum Rothwerden erhitzte, sehr frische Butter und ein Körnchen Salz gethan. Das Ganze muß bis die Masse kalt geworden, sehr oft gerührt werden.

1737. Abgerührter Crême mit Chokolade.
Crême pâtissière au chocolat.

Unter die vorherbeschriebene Masse werden acht Loth feingeriebene Chokolade gethan und mit derselben genau verrührt.

1738. Abgerührter Crême mit Orangen-Geruch.
Crême pâtissière à l'orange.

Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit acht Eidottern und zwei Quart süßem Rahm glatt abgerührt und auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren zu einem Crême aufgekocht, unter welchen das abgeriebene Gelbe einer Orange, sechs Loth lichtgelb erhitzte und abgeschäumte frische Butter, acht Loth fein gestoßene, süße Makaronen und zehn Loth gestoßener Zucker gerührt wird.

---

76. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Von den gefrorenen Crêmes.
Des Crêmes glacées à la plombière.

Die gefrorenen Crêmes (crêmes à la plombière) sind nichts anders, als jene nach französischer Art zubereiteten (crêmes à la Française) nur mit dem Unterschiede, daß sie in der Büchse gefroren und mit geschlagenem Rahm untermengt werden. Sie dienen zum Füllen verschiedener Entremets (z. B.

zu verschiedenen Krusten, zu Charlotten und zum Füllen mehrerer Torten. Auch werden sie erhaben (felsenartig) in tiefen Schalen aufgerichtet und mit recht klarer Aprikosen=Marmelade bespritzt oder mit Pistazien garnirt. Ferner werden sie auch in Crême=Becher gefüllt und so zu Tisch gegeben.

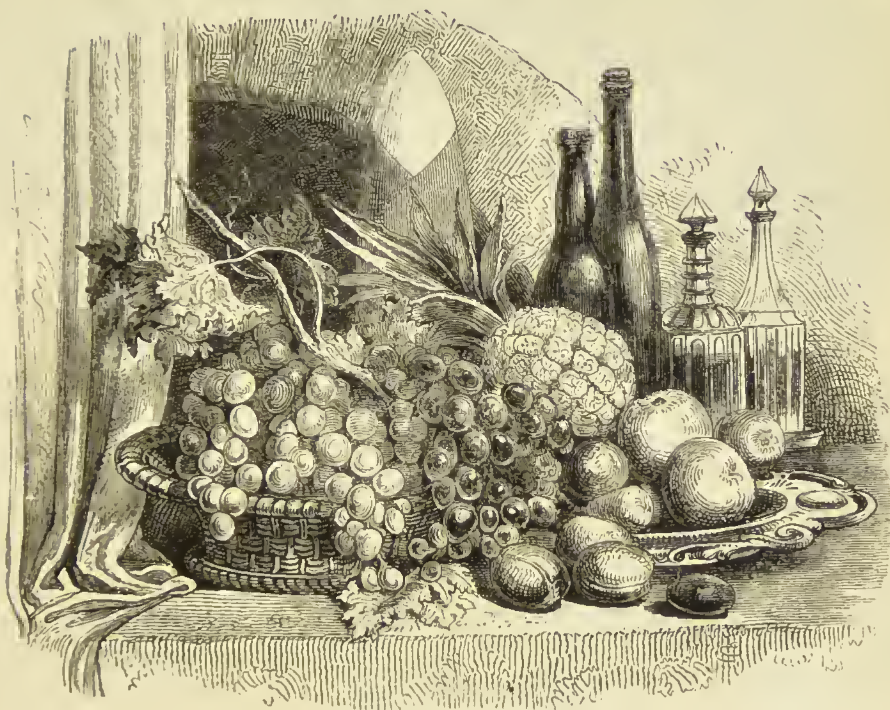
1739. Gefrorener Crême mit Mandeln.
Crême à la plombière aux amandes.



Man bereitet von einem halben Pfunde süßen und zehn bittern Mandeln mit einer Maß Rahm eine gute Mandelmilch. Unterdessen werden vierzehn Eidotter mit sechszehn Loth fein gestoßenem Zucker gut abgeschlagen, dann wird die Mandelmilch und etwas fleurs d'orange dazu gethan und zusammen auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren, bis der Crême aufstoßen will, abgerührt. Ist dies geschehen, so wird der Crême durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel geseiht und kalt geschlagen. Ein und eine halbe Stunde vor dem Gebrauche wird derselbe in der Büchse, wie jedes andere Gefrorene, fest gefroren, mit zwei Teller voll geschlagenem Rahm untermengt und fein abgearbeitet. Beim Anrichten wird derselbe erhaben in eine Gefrornenschale angerichtet, dazwischen mit schöner Aprikosen=Marmelade bespritzt und mit feingeschnittenen Pistazien schön bestreut sogleich zu Tisch gegeben.

77. Abschnitt.

Von den klaren, süßen Sulzen. Des Gelées.



Die süßen Sulzen werden in fünf Abtheilungen eingetheilt, nämlich:
1) in süße Sulzen von verschiedenen, frischen Blüthen,
2) in süße Sulzen von frischen Säften,
3) in süße Sulzen von Wein und Liqueurs,
4) in süße Sulzen mit Früchten eingelegt,
5) in geschlagene süße Sulzen.

Die erste und nothwendigste Bedingung ist eine gute geblätterte Hausenblase, welche von der Art sein muß, daß dieselbe, wenn man sie gegen das Licht hält, durchsichtig sei und dabei einen violett bläulichen Schiller, jenem der Perlmutter gleich, habe. Eine weitere Bedingung ist schöner, weißer Zucker, wo möglich Raffinat. Und drittens erfordern dieselben sehr große Reinlichkeit, die gehörige Zeit und einen staub- und rauchlosen Ort. Denn jedes Gelée muß eine krystallreine Durchsichtigkeit und feinen Geschmack haben, nicht zu süß und von fein zitterndem Ansehen sein.

1740. Von dem Klären des Zuckers. De la Clarification du sucre.

Der vierte Theil von dem Weißen eines Eies wird in einer unverzinnten Zucker-Casserolle bis er weiß wird, abgeschlagen, dann wird eine halbe Maß frisches Brunnenwasser dazu gegossen und ein Pfund in Stücke

geschlagener Raffinatzucker hineingethan. Das Ganze wird dann gut umgerührt und die Casserolle über einem Dreifuß auf den brennenden Windofen gesetzt. Wenn der Zucker anfängt zu kochen und aufzusteigen, gießt man vier Eßlöffel voll kaltes Wasser hinein und so wird dreimal bei jedesmaligem Aufsteigen des Zuckers frisches Wasser hineingegossen; hierauf wird die Casserolle vom Feuer genommen und an die Ecke des Windofens gestellt. Das Eiweiß hat während des Kochens alle unreinen Theile des Zuckers in sich aufgenommen, welches mit einem Schaumlöffel rein abgenommen wird. Wenn der Zucker sich kristallrein geklärt hat, wird derselbe durch eine reinausgewaschene, geruchlose Serviette in eine Porzellan-Terrine geseiht und halb zugedeckt an einen kalten, staublosen Ort gestellt.

1741. Von der Klärung der Hausenblase.
De la clarification de la colle de poisson.

Für ein Gelée zu zwölf Personen, wozu die Form eine Maß halten darf, werden vier Loth im Sommer und drei Loth im Winter schöne Blätterhausenblase in kleine Stückchen geschnitten, gewaschen und mit einer halben Maß frischem Brunnenwasser nebst zwei Loth Zucker in's Kochen gebracht. Wenn dieselbe kocht, wird sie an die Ecke des Windofens gestellt und in der Art langsam gekocht, daß der aufsteigende Schaum auf der Oberfläche nach hinten kömmt und von Zeit zu Zeit abgenommen werden kann. Ist die Hausenblase ganz rein kristallhell und um die Hälfte eingekocht, so wird sie durch das Eck einer ganz reinen, gut ausgewaschenen, feinen Serviette in eine Porzellan-Schale geseiht und, halb zugedeckt, kalt gestellt.

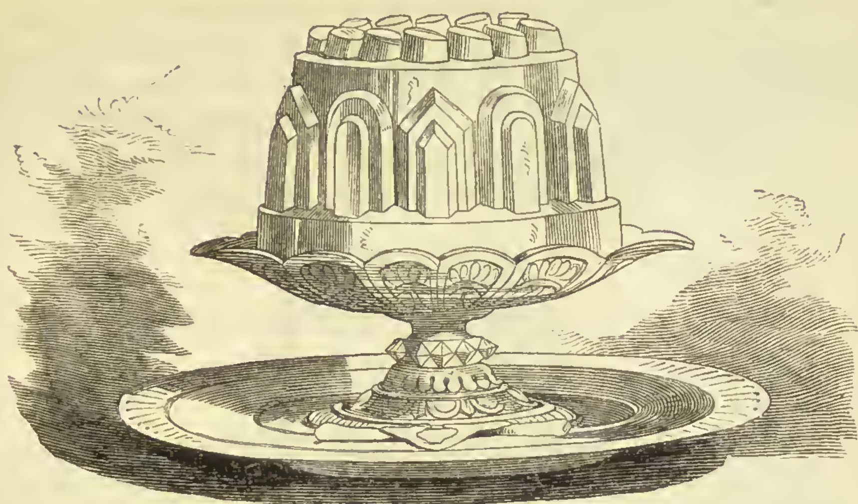
---

77. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den süßen Sulzen von verschiedenen frischen Blüthen.
Des Gelées aux fleurs nouvelles.

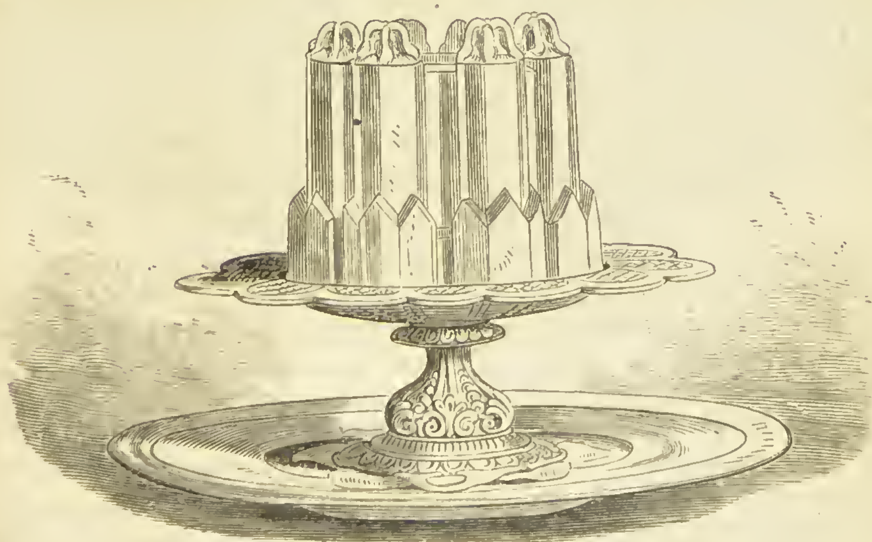
1742. Süße Sulz von frischen Veilchen.
Gelée de violettes printanières.

Zwei bis drei Büschelchen frisch gepflückte März-Veilchen werden entblättert, in eine Porzellan-Terrine gethan und mit drei Viertelpfund geklärtem Zucker-Syrup heiß übergossen und gut zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn der Syrup kalt geworden ist, wird er durch ein feines Seidensieb in eine Schale geseiht, der leicht ausgedrückte Saft einer Zitrone, etwas gutes Kirschenwasser, drei Loth schön klargekochte Hausenblase und etwas Cochenille-Farbe dazu gethan, nochmals geseiht und in eine schöne, passende Gelée-Form, welche zuvor in's gestoßene Eis eingegraben wurde, gefüllt. Die



Form wird mit einem Casserolle-Deckel zugedeckt, etwas Eis darüber gethan und bis zum völligen Sulzen an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eise genommen, in's lauwarme Wasser gestoßen, schnell abgetrocknet, ein Kristall-Teller darüber gelegt, die Form in denselben gestürzt, leicht gerüttelt und langsam abgehoben.

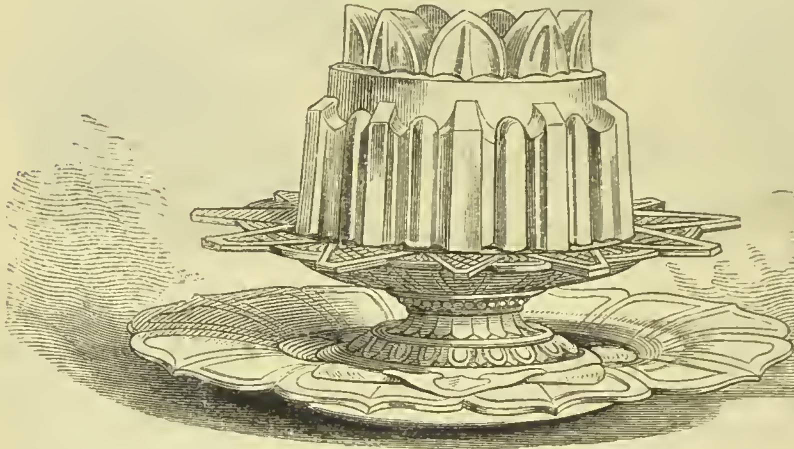
1743. Süße Sulz von frischen Rosen. Gelée printanière à la rose.



Man klärt auf die angegebene Weise vierundzwanzig Loth Raffinat-Zucker, schüttet denselben in eine Terrine über vierundzwanzig Stück schöne, entblätterte Rosen, färbt dies mit etwas Cochenille rosa und deckt den Zucker genau zu. Ist der Zucker beinahe kalt geworden, so seiht man denselben durch ein feines Seidensieb in eine andere Schale, gießt ein halbes

Glas destillirtes Rosenwasser und ebensoviel Kirschenwasser und den Saft einer Zitrone dazu, untermengt das Gelée noch mit drei Loth klarifizirter Hausenblase und gießt sie in den zuvor in's Eis gegrabenen Gelée-Model. Im Uebrigen wird sie, ganz der vorhergehenden gleich, behandelt.

1744. Süße Sulz von frischen Orangenblüthen. Gelée aux fleurs d'orange nouvelles.



Vier Loth frischgepflückte Orangenblüthen werden in eine Terrine gethan, mit drei Viertelpfund geklärtem Raffinat-Zucker übergossen und hermetisch geschlossen zum Erkalten bei Seite gestellt. Wenn der Zucker beinahe kalt geworden ist, wird er durch ein Seidensieb geseiht, dann der filtrirte Saft von zwei Orangen, drei Loth geklärte Hausenblase und etwas Kirschenwasser dazu gegossen, genau untermengt und das Gelée in den in's Eis gegrabenen Model gefüllt und im Uebrigen dem vorhergehenden gleich beendet.

1745. Süße Sulz von gerösteten Orangenblüthen. Gelée aux fleurs d'orange pralinées.

Man klärt vierundzwanzig Loth Zucker und passirt denselben durch ein Seidensieb. Die Hälfte davon wird auf Kohlenfeuer langsam, bis er gelb zu werden anfängt, eingekocht, dann werden zwei Loth frischgepflückte Orangenblüthen hineingeworfen, mit einem silbernen Löffel umgerührt und zum kalt werden zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann werden zwei Quart siedendes Wasser darüber gegossen und zum Auflösen wieder auf Kohlenfeuer gestellt. Ist die Auflösung erfolgt, so seiht man den Syrup durch ein Seidensieb zu dem Rest Zucker nebst drei Loth geklärter Hausenblase, dem Saft einer Zitrone und acht Eßlöffel voll Kirschwasser und beendet das Gelée wie die vorhergehenden.

1746. Süße Sulz von Orangenblüthen mit Champagner. Gelée de fleurs d'orange au vin de champagne.

Man gibt zwei Loth frischgepflückte Orangenblüthen in eine Terrine und übergießt dieselben mit zwanzig Loth zu Syrup geklärtem, kochend-bei-

ßen Zuckers, den man ganz genau zudeckt und kalt werden läßt. Ist derselbe kalt geworden, so wird er durch ein Seidensieb in eine andere Schale geseiht, mit einer halben Bouteille rothem Champagner und drei Loth geklärter Hausenblase untermengt und in den in's Eis gegrabenen Model gefüllt.

———

77. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Saft-Sulzen aus frischen Früchten.
Des Gelées de fruits.

1747. Erdbeer-Sulz. Gelée de fraises.

Ein Pfund frischgepflückte, gewaschene Walderdbeeren werden in einer Terrine leicht zerdrückt, mit acht Loth geklärtem Zucker heiß übergossen, genau zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Am andern Morgen wird dieser Saft filtrirt. Unterdessen werden sechszehn Loth Raffinat-Zucker geklärt und wenn derselbe beinahe klar ist, wird etwas schöne Cochenille-Farbe dazu gethan, damit der Syrup eine schöne rosa Farbe erhält; er wird durch ein Seidensieb geseiht und wenn er beinahe kalt ist, werden drei Loth geklärte Hausenblase, der filtrirte Erdbeersaft und ein Glas Moseler Wein dazu gegossen und durcheinander gerührt. Eine passende, schöne Gelée-Form wird in's gestoßene Eis gegraben, mit dem Gelée angefüllt, ein Deckel darüber gethan, dieser mit Eis überlegt und so einige Stunden an einen kalten Ort gestellt.

Auf dieselbe Weise wird das Gelée von frischen Himbeeren bereitet, nur daß die Hälfte soviel weiße Johannisbeeren dazu kömmt.

1748. Kirschen-Sulz. Gelée de cerises.

Zwei Pfund ausgekernte, gutreife, rothe Kirschen werden mit einem Viertelpfund ausgekernter, rother Johannisbeeren zerdrückt und der Saft durch ungeleimtes Seidenpapier filtrirt. Unterdessen werden vierundzwanzig Loth Zucker geklärt und wenn derselbe kalt ist, mit drei Loth geklärter Hausenblase, einem Glas weißen Wein, sowie dem Kirschensaft untermengt und dann wie die vorhergehenden eingefüllt und beendet.

1749. Sulz von Sauerbeeren. Gelée d'épine-vinettes.

Ein halbes Pfund ganz reife, große Sauerbeeren werden ausgekernt, mit zwölf Loth geklärtem, heißen Zucker-Syrup übergossen, über dem Feuer einmal aufgekocht und sodann recht hell filtrirt. Ist dies geschehen, so wird ein Quart weißer Wein, ebensoviel geklärter Zucker und drei Loth geklärte Hausenblase dazu gegossen, zusammen gut untermengt und in die in's Eis gegrabene Form gefüllt.

1750. Aprikosen-Sulz. Gelée d'abricots.

Achtzehn bis vierundzwanzig ganz reife, schöne Aprikosen werden halbirt, ausgekernt und in ganz dünnem Syrup von einem halben Pfunde Zucker langsam einigemal übersotten und der Saft durch ein leichtes Drücken durch eine Serviette gepreßt und dann filtrirt. Ist der Saft ganz klar geworden, so werden unter denselben drei Loth geklärte Hausenblase, ein Glas weißer Wein und ebensoviel geläuterter Zucker gerührt und das Gelée in die in's Eis gegrabene Form gefüllt.

1751. Sulz von Ananas mit Champagner. Gelée d'ananas au vin de Champagne.

Eine schöne, ganz reife Ananas wird rein abgeschält, der Länge nach durchgeschnitten und jede Hälfte in messerrückendicke Blättchen geschnitten. Hierauf werden zwanzig Loth Raffinat-Zucker geklärt, über die Ananas-Scheibchen geseiht und zusammen fünf Minuten langsam auf Kohlenfeuer gekocht. Sobann werden sie in ein Seidensieb gegossen, damit der Syrup genau abfließt. Dazu werden drei Loth geklärte Hausenblase und eine halbe Bouteille Champagner gegossen, durcheinander gerührt und der dritte Theil davon in die in's Eis gegrabene Form gefüllt; wenn dieselbe gesulzt ist, so wird der dritte Theil der Ananas-Scheibchen im Kranze darüber gelegt und diese wieder mit einem Theil des Gelée übergossen und so wird fortgefahren, bis die Ananas in drei Schichten eingelegt und zuletzt mit Gelée übergossen sind. Das Vollenden dieses Gelée ist ganz dem vorhergehenden gleich.

1752. Orangensulz von Malthefer-Orangen. Gelée d'oranges de Malte.

Acht schöne, saftige Orangen werden in der Mitte durchgeschnitten, dann nebst dem Saft von zwei Zitronen leicht gepreßt und dieser durch einen Filzhut zu einer wasserklaren Flüssigkeit filtrirt, welches wohl am Abend vorher geschehen müßte. Ferner werden drei Viertelpfund Zucker auf die vorher beschriebene Art geläutert und wenn derselbe kalt ist mit drei Loth geklärter Hausenblase und dem filtrirten Safte nebst etwas Cochenille-Farbe, damit das Gelée einen röthlichen Schimmer erhält, gefärbt, genau untermengt und, den vorhergehenden gleich, in eine schöne Form gefüllt und gesulzt.

1753. Orangenkörbchen mit Orangensulz gefüllt. Gelée d'oranges en petits paniers.

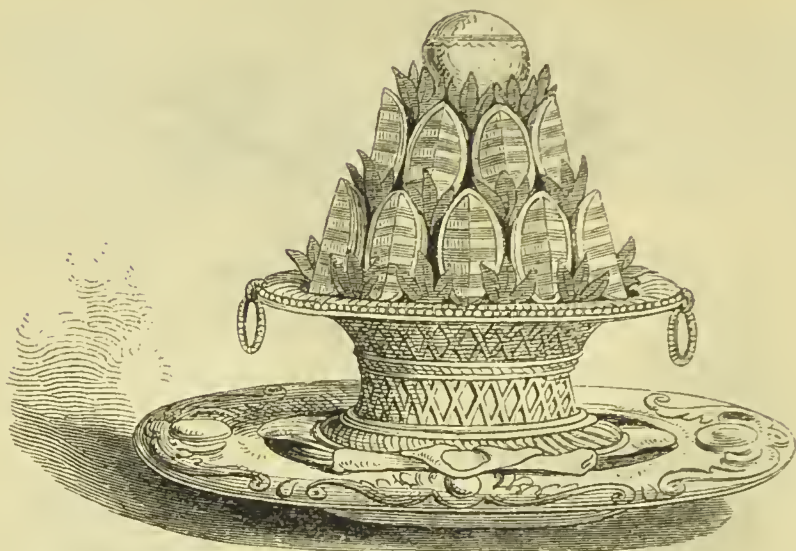
Zwölf ganz gleiche, mittelgroße Orangen von ganz reiner Schale werden in Körbchen-Form geschnitten, rein ausgehöhlt und die Kanten wie auch der Henkel rein ausgezackt, welches mit einiger Mühe und Geschick geschehen muß. Das Herausgenommene aus der Orange wird leicht gepreßt und der Saft wie der vorhergehende durch einen Filzhut wasserklar filtrirt; die Orangen selbst aber werden bis zum Gebrauche in's kalte Wasser gelegt. Sodann werden vierundzwanzig Loth Raffinat-Zucker geklärt, mit etwas Co-



chenille rosa gefärbt, dann durch ein Seidensieb geseiht und wenn derselbe beinahe kalt geworden ist, mit drei Loth geklärter Hausenblase und dem Orangen-Safte untermengt. Die Orangenkörbchen werden auf ein reines Tuch umgestürzt, die kleine Oeffnung, welche sich beim Ausholen unten ergeben hat, wird mit Butter überstrichen und sodann in fein gestoßenes Eis in einem großen Siebe eingegraben. Hierauf werden sie mit dem Gelée angefüllt, Papier darüber gedeckt und zum Sulzen an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten werden dieselben über eine gebrochene Serviette auf einer runden Schüssel angerichtet, in jedes derselben ein frisches Orangenblatt gesteckt und sogleich zur Tafel gegeben. Als Auffatz werden die Orangenkörbchen auch um ein weißes Blanc-manger über einem Aufsatz von Cristall nach obiger Zeichnung geordnet.

1754. Gestreifte oder bänderartige Orangensulz. Gelée d'orange en rubans.

Es wird in acht gleichgroße, schöne, hochrothe Orangen mit feiner Schale oben eine Oeffnung in der Größe eines Zwölfkreuzerstücks eingestochen und die ganze Orange mit der größten Vorsicht, damit die äußere Schale nirgends beschädigt wird, mittelst eines kleinen Apfelbohrers ausgehohlt und dann bis zum Gebrauche in's frische Wasser gelegt. Der Saft wird, dem vorhergehenden gleich, wasserklar filtrirt. Unterdessen werden zwanzig Loth Raffinat-Zucker klarifizirt und wenn derselbe kalt geworden ist, mit vier Loth rein geklärter Hausenblase, dem Orangen-Safte und etwas Mosel-Wein untermengt und in zwei gleiche Theile geschieden, wovon der eine mit etwas Cochenille schön roth gefärbt wird. Ebenso wird ein und ein halbes Quart blanc-manger,



aber mit etwas mehr Hausenblase, bereitet, welches in drei gleiche Theile getheilt wird, wovon der eine weiß, der zweite mit etwas Cochenille rosa und der dritte mit zwei Loth Chokolade braun oder statt braun mit Spinatgrün blaßgrün gefärbt wird. Die Orangen werden dann über ein reines Tuch umgestürzt, wenn unten eine Oeffnung sein sollte, wird sie mit Butter überstrichen und die Orangen in's feingestoßene Eis in ein großes Sieb ganz eingegraben. Sodann wird der dritte Theil des innern Raums mit weißer dicklichfließender Sulz angefüllt und sulzen gelassen. Ueber diese kömmt ein halb so dickes Streifchen von rosa blanc-manger, welches man wieder stocken läßt und dann kömmt ein Streifchen vom grünen oder braunen blanc-manger, dann wenn dieses wieder gestockt ist, ein Streifchen von der weißen Farbe und auf diesem werden die Orangen mit der rothen Orangensulz aufgefüllt, bis sie ganz voll geworden sind. Das Einfüllen dieser Orangen fordert Geduld und Aufmerksamkeit, damit die Orangensulz zwei Theile und die drei blanc-manger-Farben einen Theil des innern Raums der Orange in schmälern Streifen einnehmen. Vor dem Anrichten werden die Orangen abgetrocknet, die Butter abgeschabt und jede derselben in sechs ganz gleiche Theile mit einem sehr scharfen, dünnen Messer, welches in's heiße Wasser eingetaucht wird, geschnitten. Diese Orangentheile werden dann über einem staffelförmigen Aufsatz von hartem Zuckerteig oder in einem schön aus Tragant geflochtenen, runden oder ovalen Teigkörbchen oder auch in einer Vase aus weißem Mandelteig zierlich aufgerichtet, mit grünen Orangenblättern ausgarnirt und so im schönsten Aussehen zur Tafel gegeben.

1755. Zitronen-Sulz. Gelée de citrons.

Zehn bis zwölf gesunde, saftige Orangen werden rundum eingeschnitten, abgedreht, der Saft leicht ausgedrückt und durch einen Filzhut durch

mehrmaliges Aufgießen, bis derselbe wasserklar durchläuft, filtrirt. Unterdessen wird ein Pfund feiner Raffinat-Zucker mit dem Safte einer Zitrone kristallhell geläutert und wenn derselbe beinahe kalt ist, mit drei Loth geklärter Hausenblase und dem wasserklaren Zitronensaft untermengt und diese ganz weiße, angenehm schmeckende Sulz in eine in's gestoßene Eis gestellte Form gefüllt und gesulzt.

1756. Vanillesaft-Sulz. Gelée au suc de vanille.

Eine Stange bester Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten, in eine Terrine gethan und mit zwanzig Loth geklärtem Zucker, welchen man mit etwas Cochenille rosa gefärbt hat, heiß übergossen und zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn derselbe beinahe kalt geworden ist, wird er durch ein Seidensieb geseiht, mit dem Safte von zwei Zitronen, drei Loth geklärter Hausenblase und etwas Kirschenwasser untermengt und in die dazu bestimmte Gelée-Form, welche zuvor in's Eis gegraben wurde, gefüllt und gesulzt.

1757. Kaffee-Sulz. Gelée au café Mocca.

Zwölf Loth Mokka-Kaffee werden lichtbraun gebraunt, gemahlen und hievon mit einer halben Maß siedendem Wasser ein sehr heller, starker Kaffee bereitet, der, nachdem er kalt geworden ist, mit zwanzig Loth geklärtem Zucker, drei Loth hell und dick gekochter Hausenblase und etwas Kirschenwasser untermengt und nochmals zusammen durch eine reine, gut ausgewaschene Serviette geseiht wird. Er wird in kleine, in's Eis gegrabene Förmchen oder in Crême-Becher gefüllt und gesulzt; erstere werden gestürzt, die Becher aber über eine gebrochene Serviette angerichtet und zur Tafel gegeben.

---

77. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den verschiedenen Wein- und Liqueurs-Sulzen.
Des Gelées de vin et de liqueurs.

Es ist nöthig darauf aufmerksam zu machen, daß alle Weine und Liqueurs-Sulzen in der Weise bereitet werden müssen, daß der Zucker und die Hausenblase mit dem Weine oder Liqueurs nicht heiß untermengt werden dürfen, weil dadurch nicht nur allein vieles von dem aromatischen Geruche verloren geht, sondern auch die Sulzen nicht den Glanz erhalten und der kristallhellen Durchsichtigkeit entbehren.

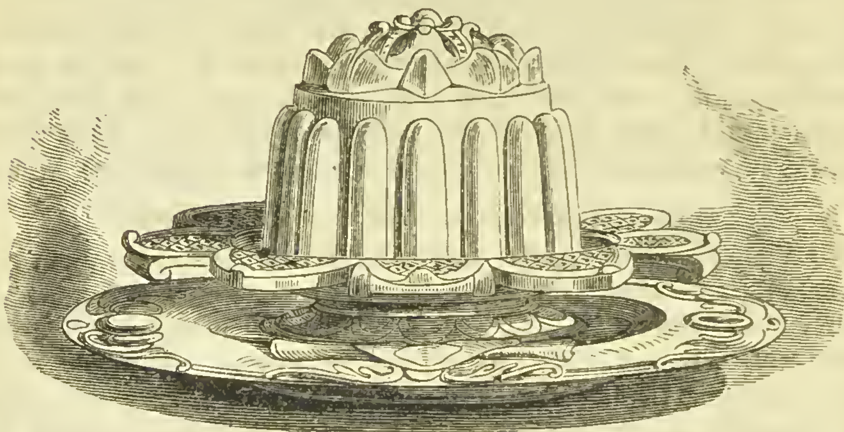
1758. Rothe Champagner-Wein-Sulz.
Gelée au vin de Champagne rosé.

Es werden vier und zwanzig Loth weißer Raffinatzucker geklärt, mit Cochenille rosa gefärbt und durch ein Seidensieb in eine Terrine geseiht.

Wenn dieser Syrup beinahe kalt geworden ist, wird über die Hälfte einer Bouteille guten Champagner-Weins, drei Loth Hausenblase und der Saft einer Zitrone dazu gegossen und zusammen nochmals geseiht. Das Ganze wird in die in's Eis gegrabene Form gefüllt und den Vorhergehenden gleich gesulzt.

Auf dieselbe Weise wird dieses Gelée auch ohne es zu färben ganz weiß gelassen.

1759. Sulz mit Marasquino. Gelée au marasquin de Zara.



Vierundzwanzig Loth Zucker werden sehr weiß geklärt, in eine Terrine durch ein Seidensieb geseiht, drei Loth Hausenblase sehr rein und hell gekocht und nebst einem Quart Marasquino zu dem Zucker gegossen, sodann das Gelée in die in's Eis gegrabene Gelée-Form gegossen und gesulzt.

Auf dieselbe Weise werden alle Liqueurs Sulzen bereitet, wie z. B.:

1760. Sulz von Erdbeer-Crême. Gelée au crême de fraises.

1761. Sulz von Barbados-Crême. Gelée au crême de Barbade.

1762. Sulz von Nuß-Liqueur. Gelée au crême à l'eau de noyeaux.

1763. Sulz von Vanille-Liqueur. Gelée au crême de vanille de Vespetro.

1764. Sulz von Anis-Liqueur. Gelée d'anisette de Bordeaux.

1765. Punsch-Sulz. Gelée au ponche.

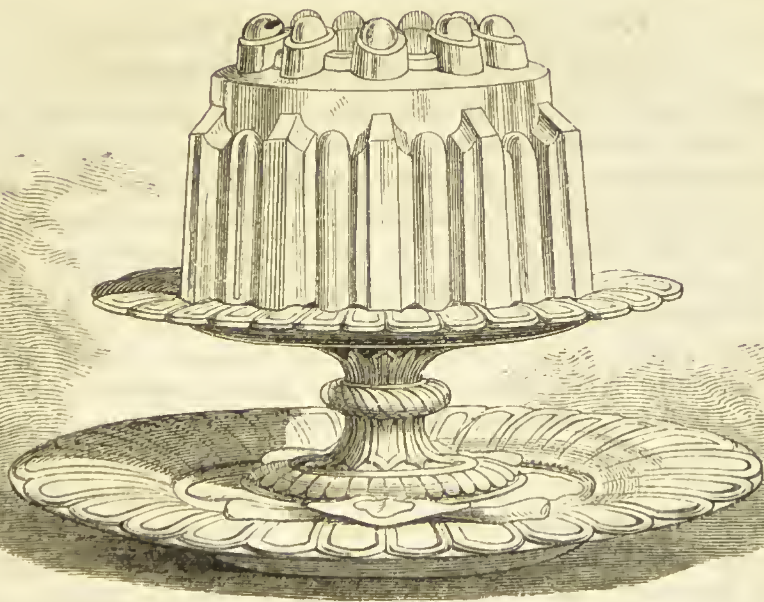
In drei Viertelpfund heißen, geklärten Zucker wird die fein abgelöste Schale von zwei Zitronen und ein Kaffeelöffel voll Thee geworfen, sodann zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdessen wird der Saft von vier Zitronen und jener von vier Orangen leicht ausgepreßt und wasserklar filtrirt, der Zucker durch ein Seidensieb geseiht, mit dem Safte, nebst drei Loth geklärter Hausenblase und einem Quart guten Rum oder Arac untermengt, nochmals zusammengeseiht und, den Vorhergehenden gleich, in die Form gegossen und gesulzt.

1766. Süße Sulz von weißem Wein. Gelée au vin blanc.

Am besten eignen sich zu diesen Gelées nur gute Rhein- oder Frankenweine von guter Lage und Jahrgang. Wegen ihrer vorzüglichen Güte und ihrem kräftigen gewürzhaften Geschmack (Bouquet) sind von den Rheinweinen: Johannisberger, Steinberger, Hochheimer rc., unter den Frankenweinen besonders Stein und Leisten zu empfehlen. Ihre Bereitung bleibt immer dieselbe. Es werden nemlich drei Viertelpfund weißer Zucker rein und hell geklärt, geseiht, wenn derselbe noch lauwarm ist, mit drei Loth gut geklärter Hausenblase, nebst zwei Drittheilen einer Bouteille von obengenanntem Weine genau untermengt, in die in's Eis gegrabene Form gefüllt und den Vorhergehenden gleich beendet.

Alle diese Wein-Sulzen werden auch sehr häufig mit frischen Weintraubenbeeren von zweierlei Farbe eingelegt, welches dem Gelée ein sehr schönes Ansehen und guten Geschmack gibt.

1767. Süße Sulz von Danziger Goldwasser. Gelée à l'eau de Danzic.



Vier Loth grüne Pistazien werden gebrüht, abgezogen und in feine Stifte geschnitten. Ferner werden drei Viertelpfund Raffinat-Zucker ganz weiß und hell geklärt, durch ein Seidensieb geseiht und mit drei Loth klarer kurz gekochter Hausenblase, einem Quart Danziger Goldwasser und dem Safte einer Zitrone untermengt. In dieses Gelée werden noch einige Blättchen von gutem Golde in kleine Stückchen gepflückt, die feingeschnittenen Pistazien beigegeben und zusammen auf gestoßenem Eis langsam bis sich das Gelée zu verdicken anfängt, gerührt. Es wird sogleich in die in's Eis ge-

grabene Form gefüllt, worauf man es stocken läßt. Durch das langsame Rühren auf dem Eis vertheilt sich das Gold und die Pistazien gleichmäßig und das Gelée wird dadurch beim Stürzen ein sehr schönes Ansehen erhalten.

---

77. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den klaren Sulzen mit ganz eingelegten Früchten.
Des Gelées à la Macedoine de fruits.

Zu diesen Gelées hat man runde Kuppelformen, welche ungefähr ein und eine halbe Maß halten, in welche eine zweite, im Durchmesser um einen kleinen Fingerdick kleinere, mit drei Chanieren versehene, in die erste frei eingehängt werden kann. Diese Form wird nun in's fein gestoßene Eis gegraben und in den inneren leeren Raum der zweiten Form ebenfalls Eis gethan.

1768. Zitronensulz mit frischen Erdbeeren.
Gelée de citrons aux fraises transparentes.

Man bereitet hiezu eine recht klare, weiße Zitronen-Sulz, wie diese vorher genau angegeben wurde. Diese wird nun in die in's Eis gegrabene Kuppelform gegossen, worin man sie gut sulzen läßt. Unterdessen werden nun schöne große Garten-Erdbeeren sammt den Stielchen rein ausgesucht und auf einen Teller gelegt; hierauf wird das Eis aus der innern Form herausgenommen, diese schnell mit warmen Wasser angefüllt und sogleich herausgehoben. In den durch die Herausnahme der zweiten Form entstandenen leeren Raum werden nun die Erdbeeren sammt ihren etwas kurz abgeschnittenen Stielchen in schönster Form eingelegt und angefüllt. Von der in Rest gebliebenen Zitronen-Sulz wird nun das nöthige über die Erdbeeren gegossen, ganz voll angefüllt und ein Deckel darauf gethan, dieser sodann mit Eis überlegt und so bis zum völligen Sulzen stehen gelassen. Beim Anrichten wird die Form in's warme Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, ein Cristall-Teller daraufgelegt, die Form schnell darüber gestürzt, abgehoben, und so die Sulz in ihrem schönsten Ansehen und vortrefflichen Geschmack zur Tafel gegeben.

1769. Ananas-Sulz mit gemischtem Obst.
Gelée d'ananas à la Macedoine de fruits.

In die vorher in's Eis gegrabene Kuppelform wird eine sehr hell bereitete Ananas-Sulz gefüllt und stocken gelassen. Hierauf wird die innere Form, wie es bei den Vorhergehenden gezeigt wurde, herausgenommen, der innere Raum in schönster Schattirung mit geschälten, recht reifen halben Aprikosen oder Pfirsichen, blauen und weißen Weintrauben-



beeren und schönen rothen getriebenen Erdbeeren gefüllt, mit Gelée übergossen und stocken gelassen. Sie wird den Vorhergehenden gleich gestürzt.

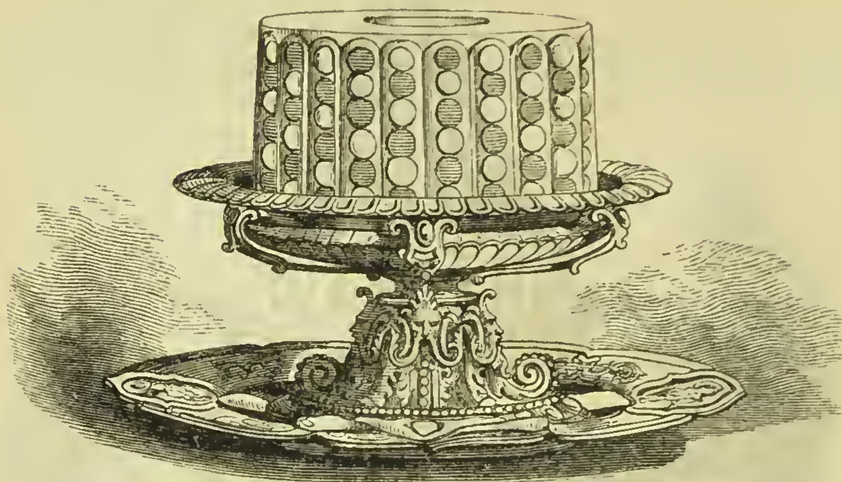
Zu diesen Sulzen kann auch die weiße Champagner=Sulz, eine Sulz von weißen Johannisbeeren und jede beliebige Sulz von weißem Liqueur genommen werden, auch kann ein Gelée von Sauer=Beeren sehr hell bereitet und mit Orangeschnitzen und blauen Weintrauben ausgelegt werden.

1770. Champagner=Sulz mit Früchten in kleinen Bechern. Gelée au vin de Champagne à la Macedoine de fruits en petits pots.

Erdbeeren, Himbeeren und weiße Johannisbeeren werden rein durchgesehen, mit gestoßenem Zucker stark bestreut, leicht geschwungen, mit etwas Ananas=Syrup übergossen und so die nöthige Zahl schöner Crême=Becher damit drei Viertel angefüllt und diese in's gestoßene Eis gegraben. Sodann wird das nöthige Quantum weiße Champagner=Sulz bereitet, mit welcher man die Becher voll füllt und hierauf stocken läßt. Beim Anrichten werden sie über eine gebrochene Serviette auf eine flache Schüssel gestellt, und so mit Kaffee=löffeln zu Tisch gegeben.

1771. Gestürzte Aepfel=Sulz. Suédoise de pommes à la gelée.

Hiezu wählt man eine runde canelirte Stürzform, welche in der Mitte ein Rohr hat. Es werden dreißig Stück schöne weiße Borsdorfer=Aepfel geschält und mit einem runden Aepfelbohrer nach der Dicke der Röhrchen ausgebohrt. Die Hälfte davon wird in weißem Zucker=Syrup mit Zitronensaft sehr weiß und weich, so daß die Aepfel ganz bleiben, gekocht, die andere Hälfte derselben aber wird mit Syrup und Cochenille untermengt und in schönster Farbe schön roth und weich gekocht. Diese Aepfel werden



wenn sie in ihrem Syrup kalt geworden sind, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Die Form wird nun in's Eis gegraben und federkieldick mit recht weißer Sulz von Zitronen, weißem Rheinwein oder Marasquino begossen, worauf man sie stocken läßt. Die gut abgetropften Aepfel werden nun, einer nach dem andern, an eine Gabel oder Spicknadel gesteckt, in die schon etwas verdickte Sulz getaucht und so aufeinander, jedesmal ein Röhrchen mit weißen, sodann eines mit rothen Aepfelchen, die ganze Form ausgefüllt. In den inneren leeren Raum wird nun der Rest der Aepfel mit eingemachten Amarellen und Gelée untermengt, gefüllt, und so zum Stocken kalt gestellt. In's warme Wasser getaucht, wird sie den Vorhergehenden gleich in eine Cristall-Vase gestürzt.

---

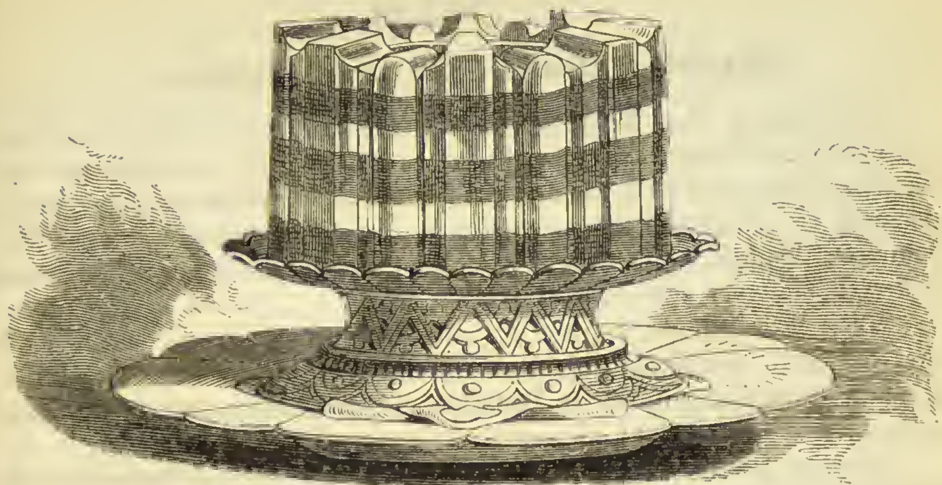
77. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den geschlagenen Sulzen. Des Gelées fouettées.

Es ist keine große Schwierigkeit, diese Art von Gelées zu bereiten, sie stehen in Hinsicht ihres Ansehens weit hinter den klaren Sulzen, denn es gibt wirklich in der Küche unter den vielen Speisen nichts schöneres, als ein wasserklares, kristallhelles Gelée, dessen Werth durch schöne Formen und kühlenden angenehmen Geschmack noch um Vieles erhöht wird.

1772. Geschlagene Sulz von Champagner.
Gelée fouettée au vin de Champagne.

Der vierte Theil des weißen Champagner-Gelées, wie dieses vorher genau angegeben ist, wird mit Cochenille rosa gefärbt und in die in's



Eis gegrabene Form gefüllt, worauf man sie stocken läßt. Unterdessen wird der zweite Theil desselben in einem Schneekessel über dem Eis sehr weiß geschlagen und so lange dieses noch fließend ist, über das rosa-farbene Gelée gegossen, wenn nun dieser wieder gesulzt ist, gießt man den dritten Theil rosa gefärbter heller Sulz darüber, die man wieder stocken läßt. Der vierte Theil wird nun wieder dem ersten gleich geschlagen und damit die Form vollends angefüllt. Beim Anrichten dürfen diese Gelées nicht zu warm getaucht werden, damit die geschlagene Sulz nicht über die helle herabrinnt.

Auf diese Art können alle Gelées in dieser Abtheilung behandelt werden, wozu sich am besten die Liqueur-Gelées eignen. Man kann dieselben ganz weiß oder rosa gefärbt einfüllen, auch kann man die Form fingerdick mit rosa Gelée begießen und mit weißem geschlagenem Gelée anfüllen, ebenso kann man weiße helle Sulz in die Form gießen und über diese das rosa gefärbte geschlagene Gelée füllen. Eine dritte Manier ist noch: man läßt die ganze Form mit hellem weißem Gelée messerrückendick auslaufen, das heißt ansulzen und füllt sonach die rosa gefärbte, geschlagene Sulz mit würfellicht geschnittenen eingemachten Früchten untermengt, in die Mitte. Noch weiter kann man die Form mit weißem Zitronen-Gelée messerrückendick ansulzen lassen, sodann mit verschiedenen Früchten in schönster Schattirung auslegen und die Form mit recht weiß geschlagenem Gelée anfüllen, welch' letztere Manier demselben größeren Werth gibt.

Somit ist dieser Abschnitt in all seinen Abtheilungen genügend erläutert und ich gehe nun zu den verschiedenen Backwerken über.

---

78. Abschnitt.

Von dem Backwerke. De la Pâtisserie.

Wenn man eine Teigmasse in einen engen, mit concentrirter Hitze eingeschlossenen Raum stellt und darin gar macht, so wird dieß mit dem technischen Worte backen bezeichnet; die aber von den verschiedenen Ingredienzien und aus dem künstlich zusammengesetzten Teige hervorgegangenen Sachen Backwerke, Backereien, Kuchen, und das damit beschäftigte Individuum Bäcker (boulanger) genannt.

Diese Arbeiten haben zwar ein und denselben Ursprung, allein durch ihre Fortschritte entstunden daraus Kunstbackwerke, welche große Geschicklichkeit und vorzüglichen Fleiß in Anspruch nehmen, daher der Name Backmeister (chef pâtissier).

Daß zu solchen Arbeiten, wenn die Sache im Großen betrieben wird, verschiedene Vorrichtungen nöthig sind, unterliegt keinem Zweifel.

Es ist daher vor Allem ein großes helles, mit einem Luftzuge und einem gut konstruirten Backofen versehenes Zimmer nöthig, in welchem sich zwei Wärmekästen (Etuves), zwei eingemauerte Windöfen unter einem Rauchmantel, ein tiefer Marmormörser zum Reiben der Mandeln, ein Mörser zum Zuckerstoßen, mehrere kleine Mörser zum Stoßen der verschiedenen Gewürze, ein großes Trommelsieb mit verschiedenen Einlagen für Staub-, Back- und Hagelzucker, mehrere andere Siebe zum Sieben der Gewürze, einige kleine Serpentin-Steinmörser zum Reiben verschiedener Farben, mehrere Caramel-Pfännchen, eine Auswahl kupferner, gut verzinnter Backbleche, sowohl in runder wie langer Form, und mehrere Casserollen verschiedener Größe sich befinden sollen. Zu diesen gehört noch eine Auswahl verschiedener Modelle und Formen von schöner Zeichnung, wie auch die verschiedenartigsten Ausstecher von weißem Blech.

In der Backkammer selbst müssen zwei Tische, unten mit Fächern und Schubladen versehen, stehen; in einem derselben muß in der Mitte der Tischplatte eine drei Schuh im Quadrat große Granitplatte, zum Verarbeiten verschiedener Teige eingepaßt, sich befinden.

Ganz in der Nähe der Backstube muß ein Behälter zum Aufbewahren des Eises angebracht sein, wo im Sommer Teige und verschiedenes Andere kalt gestellt werden kann.

Der Backofen soll wo möglich hell gelegen, fünf bis sechs Schuh tief und vier Schuh breit sein; der Boden soll eben, mit gut gebrannten Steinen belegt, das Gewölbe nur gegen 18 Zoll hoch und der Backofen unten und oben gut befießt sein. Gleich vor dem Ofenthürchen soll sich eine ebenso breite Oeffnung befinden, wo die glühenden Kohlen, wenn der Backofen gereinigt wird, gleich durchfallen und zugedeckt ersticken, wodurch viel Staub und Schmutz vermieden wird.

In vielen Häusern bedient man sich der Backrohre von Eisenblech, wodurch allerdings Holz erspart wird, allein diese sind in der Regel schlecht

konstruirt, wodurch die Backwerke nicht zu der vollkommenen Schönheit gelangen, wie in einem Backofen selbst.

Das Backen in einem Ofen selbst unterliegt aber auch mancher Schwierigkeit und erfordert längere Uebung, um jedesmal die zu den verschiedenen Backwerken erforderliche Hitze genau zu treffen, wodurch ihr Gelingen einerseits bedungen wird.

Der geübte Backmeister hält, nachdem der Backofen rein ausgekehrt und die dadurch entstandene feuchte Hitze verdampft ist, die Hand einen Augenblick in denselben, über der er den richtigen Hitzegrad empfindet, allein welche Uebung und Sicherheit gehört hiezu!

Aus diesen hier gesagten Gründen wird daher bei der Backkunst die Bedingung festgestellt, daß, wenn auch die mit dem größten Fleiße zusammengesetzte Masse nicht in die völlig richtige Ofenhitze kömmt, es doch ihr unvermeidliches Mißlingen zur Folge hat; im andern Falle aber, wenn die Teigmasse nicht mit Genauigkeit und Fleiß zusammengesetzt ist, so wird das Backwerk, selbst in der ihr ganz zusagenden gehörigen Ofenhitze gebacken, doch mißlungen erscheinen. Daraus geht nun hervor, daß man jede Teigmasse mit großem Fleiß zubereite und sich ebenso das Erkennen der richtigen Ofenhitze aneigne.

Ehe wir also zur Bereitung der verschiedenen Backwerke gehen, ist es nöthig, die in jeder guten Backkammer vorhandenen Farben, den gefärbten Hagel= oder Streuzucker, den verschiedenen Geruchzucker (sucre odoré) wie auch die verschiedenen Zuckergrade kennen zu lernen.

---

78. Abschnitt. I. Abtheilung.

Unschädliche Farben, welche größtentheils in der Küche angewendet werden.

1773. Veilchenblau. Veilchensaft.

Hiezu wählt man besonders Garten=Veilchen von dunkler Farbe und starkem Geruch. Die Blättchen von den Veilchen werden abgepflückt und während des Abpflückens immer zugedeckt, damit der aromatische Geruch nicht zu sehr verflüchtigt. Wenn man also eine Maß solcher Blättchen abgepflückt hat, werden diese in eine zinnerne Büchse, welche mit einem doppelten Deckel versehen ist und wovon der innere genau aufgelegt werden kann, gethan. Die Blättchen werden sodann fest eingedrückt, der Saft einer Zitrone darüber gepreßt und mit einem Quart kochendem Wasser übergossen, genau zugedeckt, worauf man sie einen Tag stehen läßt. Nach dieser Zeit wird der Saft geseiht, die Blättchen fest ausgedrückt und derselbe mit einem halben Pfunde Raffinat=Zucker in einer gut verzinnten Casserolle

einmal aufgekocht. Wenn derselbe kalt ist, wird er in Glasfläschchen gefüllt, genau zugemacht und bis zum Gebrauche aufbewahrt. Derselbe wird zum Glaciren feiner Backwerke, welche später bezeichnet werden, angewendet.

1774. Altkermes=Saft.

Anfang Oktober werden diese Beeren gepflückt, in eine Schüssel gethan, zerdrückt und durch ein leinenes Tuch gepreßt. Der Saft wird nun rein filtrirt, in eine gut verzinnte Casserolle gethan, mit einem halben Pfunde Raffinat=Zucker bis zur Hälfte eingekocht, sodann in Glasfläschchen gefüllt, gut zugepfropft und aufbewahrt.

1775. Spinatgrün.

Die jungen Blätter von Gartenspinat werden abgepflückt, fein gestoßen und der Saft durch ein starkes leinenes Tuch gepreßt. Diese schöne hellgrüne Farbe muß frisch verbraucht werden.

1776. Rosensaft.

Auf eine Maß frischgepflückte Rosenblätter drückt man den Saft einer Zitrone, gießt ein Quart kochendes Wasser darüber und läßt dieß in einer zinnernen Büchse gut verschlossen zwei Tage stehen. Dieser Rosensaft wird dann gut ausgepreßt, mit einem halben Pfund Raffinat=Zucker aufgekocht und den Vorhergehenden gleich aufbewahrt. Diesen Saft benützt man zur Glasur für Torten und kleinere Backwerke.

1777. Cochenille mit Zucker.

Diese unschädliche rothe Farbe, die aus der amerikanischen Cochenille oder dem Scharlachwurm bereitet wird, ist die schönste rothe Farbe, die uns den Scharlach, nemlich den Purpur, ersetzt. Die Cochenillen sind von der Größe eines Hanfkorns, fast rund, mit einer weißlichen Wolle bedeckt; sie leben auf dem drei Ellen hohen Cactus Opuntia, und werden jetzt auch in Peru und den französischen Colonien Westindiens gezogen. Die Bereitung ist folgende:

Ein Loth Cochenille wird sehr fein gestoßen und auf einen Bogen Papier geschüttet. Hierauf wird ein Loth Pottasche, ein Loth gebrannter Alaun ebenso fein gestoßen und mit zwei Loth Cremor tartari zu der Cochenille gethan und mit derselben in einem Serpentin=Mörser nochmals fein gerieben. Sodann wird ein Quart frisches Wasser in eine gut verzinnte Casserolle gethan und auf Kohlenfeuer in's Kochen gebracht; wenn nun dasselbe kocht, wird alles langsam hineingeschüttet und mit einem ganz neuen Holzlöffel umgerührt, dann schnell vom Feuer genommen, weil es sonst übersteigt. Sodann wird dieselbe durch ein reines Tuch in eine Porzellanschale geseiht, leicht gepreßt, dann wieder in die unterdeß ge=

reinigte Casserolle gegossen. Hierauf werden zwölf Loth ganz fein gestoßener Raffinat-Zucker dazu gethan, untereinander gerührt, zusammen einmal aufgekocht, zurückgestellt, und nachdem die Farbe ausgekühlt ist, wird sie in eine gläserne Flasche gegossen, gut zugemacht und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1778. Safran-Gelb.

Ein halbes Loth indischer Safran, der sich durch eine rothgelbe glänzende Farbe und durch einen starken Geruch auszeichnen muß und nicht mit dem gewöhnlichen Saflor zu verwechseln ist, wird in eine kleine Casserolle gethan, eine Obertasse voll siedendes Wasser darauf gegossen und auf Kohlenfeuer bis zur Hälfte eingekocht. Dieses Decoct wird durch ein leinenes Stückchen Tuch gepreßt, sodann mit vier bis sechs Loth Raffinat-Zucker auf dem Feuer einmal aufgekocht und dem Vorhergehenden gleich eingefüllt und aufbewahrt.

Diese hier angegebenen Farben sind die besten, welche in jeder guten Küche ohne den geringsten Schaden angewendet werden dürfen; es gibt zwar mehrere andere Farben, welche auf chemischem Wege zubereitet werden, allein diese sind allenthalben zum Färben der Crêmes, Gelées nicht gerne gesehen, ja sogar untersagt.

---

78. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Vom Hagel- oder Streuzucker. Du gros sucre cristallisé.

Derselbe soll in jeder guten Backkammer in verschiedenen Graden von der Größe eines Hanfkornes bis zum feinen Sande vorräthig sein.

1779. Weißer Hagelzucker. Gros sucre cristallisé blanc.

Zwei bis drei Pfund fein krystallisirter Raffinat-Zucker wird in Stücke zerschlagen, jedes derselben mit dem Hammer zerdrückt und in ein Trommelsieb, worin wenigstens vier Einlagen von verschiedener Größe sind, gethan; derselbe wird nun gesiebt und jede Sorte für sich auf einen Bogen Schreibpapier gethan. Die groben Stückchen, welche zurückbleiben, werden nochmals zerdrückt, gesiebt und zu den ersteren gethan; hierauf wird jede Sorte für sich in blechernen Büchsen oder Gläsern aufbewahrt.

1780. Rother Hagelzucker. Gros sucre cristallisé rouge.

Ein jeder Streuzucker kann mit irgend einer beliebigen Farbe, z. B. gelb, roth, oder grün gefärbt werden. Der nöthige weiße Streuzucker wird in einen Porzellan-Teller gethan, mit einem feinen Haarpinsel, den man in die Cochenille-Farbe eintaucht, bespritzt und leicht durcheinander gemacht, bis

der Zucker eine gleichmäßige Farbe angenommen hat. Derselbe wird nun langsam getrocknet, wobei man ihn öfters durcheinander mengen muß.

Auf diese Weise kann nun der Hagelzucker mit Spinatfarbe grün, mit Safran gelb, mit Rosensaft und etwas Cochenille rosa, mit Veilchensaft blau, mit aufgelöster Chokolade braun, und mit Safran und Cochenille orangengelb gefärbt werden.

---

78. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom Geruchzucker. Du Sucre odoré.

Sowie man bei vielen Backwerken auf die Idee kam, denselben durch Bestreuen von Hagelzucker ein besseres Ansehen zu geben, ebenso nahe liegt es, durch feinen Geruchzucker denselben einen feinen Geschmack zu geben, deßhalb ist es nöthig, daß die Geruchzucker, jedoch gut verschlossen, vorräthig sind.

1781. Vanille-Zucker. Sucre à la vanille.

Eine Stange Vanille bester Qualität wird in kleine Stückchen geschnitten, mit zwei Loth grobem Zucker gestoßen und fein gesiebt; zu dem zurückgebliebenen werden wiederholt nochmals zwei Loth Zucker gethan, wieder gestoßen und nochmals gesiebt. Dieser sehr angenehm und fein riechende Zucker wird in einem genau verschlossenen Gläschen aufbewahrt.

1782. Orangen-Zucker. Sucre d'orange.

Das Gelbe von zwei Orangen wird leicht auf Zucker abgerieben, auf einem Teller abgeschabt, lauwarm an einem warmen Orte getrocknet, mit acht Loth Grobzucker fein gestoßen und gesiebt, und sodann in einem Glase, welches man gut verpfropfen kann, gut aufbewahrt. Auf dieselbe Art wird er von Zitronen bereitet.

1783. Orangenblüthenzucker. Sucre aux fleurs d'orange.

Eine Obertasse voll frisch gepflückte Orangenblüthen werden auf einen Bogen Papier in einem Etuve lauwarm, mit sechs bis acht Loth Zucker gestoßen, gesiebt und genau zugemacht in einem Glasfläschchen aufbewahrt.

1784. Kaffee-Zucker. Sucre au café.

Acht Loth Zucker werden mit vier Eßlöffeln voll starker Kaffee-Essenz genäßt, warm getrocknet, fein gestoßen, gesiebt und, den Vorhergehenden gleich, in einem Glase gut verschlossen aufbewahrt.

1785. Rosen-Zucker. Sucre à la rose.

Man gießt acht Tropfen ächtes türkisches Rosenöl auf ein Stück Zucker zu vier Loth und trocknet denselben an einem lauwarmen Orte. Sodann wird er gestoßen, gesiebt und, gut zugemacht, aufbewahrt.

78. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Vom Reinigen oder Läutern des Zuckers.
De la Clarification du Sucre.

Der Zucker ist die Grundlage fast aller Backwerke, deßhalb ist es nöthig, hierüber einige Kenntniß zu erlangen. Der beste Zucker wird aus dem Zuckerrohr, welches bekanntlich in Ostindien und Australien wild wächst, gewonnen. Dasselbe ist eine Sumpfpflanze, der Stengel erreicht eine Höhe von zehn bis zwölf Fuß, aus der Wurzel treiben mehrere Stäbe mit Knoten besetzt; aus den Knoten gehen lange spitze, schilfblätterartige Blätter von dunkelgrüner Farbe und oben mit einem Büschel weißer wollichter Blumen hervor, welche den Samen enthalten. In dem Stengel zwischen den Knoten ist das Mark, welches ein weißgrau-bläulichen Ansehen hat, klebrig und von sehr süßem Geschmacke ist, und den Zucker liefert.

Beim Läutern des Zuckers kömmt es auf die Sorte an, die man läutert, denn der feinste Canaria, der durch dreimaliges Raffiniren gewonnen wird, hat fast gar keinen, der Melis mehr und der Lumpen am meisten Schmutz.

Ungefähr zwölf Pfund Zucker, welchen man in Stücke zerhauen, in einen Kessel gibt, übergießt man mit drei Maß frischem Wasser, in welches man das Weiße eines Eies gut abgeschlagen hat, und stellt den Kessel über einen hellbrennenden Windofen. Der Zucker wird nun mit dem Schaumlöffel mehrmals, bis er sich gänzlich aufgelöst hat, umgerührt und wenn er zu kochen beginnt und aufzusteigen anfängt, gießt man eine Obertasse voll kaltes Wasser hinein; der Zucker wird sich augenblicklich wieder setzen aber in einer Minute wieder aufsteigen, worauf man wieder kaltes Wasser hineingießt, und wenn er zum drittenmal aufsteigt, so gießt man wieder kaltes Wasser dazu und stellt den Kessel vom Feuer. Das Eiweiß wird sich als zusammengezogener Schaum auf der Oberfläche des Zuckers zeigen und alle unreinen Theile desselben in sich aufgenommen haben, der Zucker aber, je nach der Feinheit desselben, wird ganz weiß oder gelblich, dabei aber kristallhell sein. Derselbe wird nun durch einen Filtrir-Sack in einen steinernen Topf geseiht und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

78. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den Graden beim Zuckerkochen.

Das weitere Kochen des Zuckers, dessen genaue Kenntniß sehr nothwendig ist, wird in folgende Grade getheilt:

1) Zum Breitlaufen;
2) zur kleinen Perle oder zum kleinen Faden;
3) zur großen Perle oder zum großen Faden;
4) zum kleinen Flug oder zur kleinen Blase;
5) zum großen Flug oder zur großen Blase;
6) zum Bruche;
7) zum Caramel.

1786. Erster Grad. Breitlauf. Sucre à la nappe.

Das nöthige Quantum von dem vorhergehend geläuterten Zucker setzt man in einem Zuckerpfännchen auf den Windofen, läßt ihn kochen, taucht den Schaumlöffel hinein, nimmt denselben wieder heraus und hält ihn in die Höhe; läuft der Zucker in breiten Flocken davon, so hat er den ersten Grad, den Breitlauf.

1787. Zweiter Grad. Kleine Perle oder auch kleiner Faden. Sucre lisse.

Dieser stellt sich nach einigen Minuten längeren Kochens ein, nämlich der Zucker fällt in kleinen Perlen, diese an einem feinen Faden hängend, vom Löffel, oder man taucht den Finger in den Zucker, hält diesen mit dem Daumen zusammen, entfernt diese wieder zollbreit, zieht sich dazwischen ein kleiner Faden der abreißt, so hat er den zweiten Grad.

1788. Dritter Grad. Große Perle oder großer Faden. Sucre perlée.

Dieser stellt sich wieder nach etwas längerem Kochen ein, hängt nämlich die Perle an einem längeren Faden, oder zieht sich der Faden zwischen den Fingern länger und reißt nicht ab, so hat er den dritten Grad.

1789. Vierter Grad. Kleiner Flug oder kleine Blase. Sucre soufflée.

Gleich hierauf stellt sich der vierte Grad, der Flug oder die Blase ein. Bläßt man nämlich gegen den vorher eingetauchten Schaumlöffel, so fliegt der Zucker in kleinen Blasen auf und hat dann den vierten Grad.

1790. Fünfter Grad. Großer Flug oder große Blase. Sucre à la plume.

Wenn man den Schaumlöffel in den Zucker taucht, diesen in die Höhe hält, durch die Löcher bläst und größere Blasen abfliegen, so hat sich der fünfte Grad, die große Blase oder trockener Flug eingestellt.

1791. Sechster Grad. Der Bruch. Sucre au cassé.

Beim weiteren Kochen stellt sich sodann der Bruch ein. Taucht man ein naßgemachtes Hölzchen, ohne es wieder abzuwischen, schnell in den heißen

Zucker und sogleich darauf in's kalte Wasser, so muß sich derselbe augenblicklich härten und beim Abziehen krachend brechen; noch sicherer ist es, wenn sich derselbe beim Zerbeissen zwischen den Zähnen nicht mehr anhängt.

1792. Siebenter Grad. Caramel. Caramel.

Nach einer Minute längerem Kochen wird sich der Zucker lichtbraun färben und es hat sich der siebente Grad, der Caramel, eingestellt, worauf er anfängt dunkel zu werden und endlich zu verbrennen.

Aller Zucker muß über Kohlenfeuer gekocht werden, indem derselbe durch den Rauch oder das Spritzen des Holzfeuers verunreinigt wird. Das Kochen muß schnell vor sich gehen, weil sodann der Zucker schön weiß bleibt und nicht so leicht abstirbt. Während des Kochens müssen die Ränder oder die feinen Spritzchen mit dem Schwamm öfters abgewaschen werden, weil sich diese leicht bräunen und so den andern dunkel machen oder gar verderben.

---

78. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den Zucker-Glasuren. Des Glaces de Sucre.

Unter Glasur versteht man eine Zuckermasse, welche zum Ueberziehen der verschiedenen Torten und Backwerke dient, damit diese ein schöneres Ansehen und zugleich auch an feinerem Geschmack gewinnen. Man hat von denselben dreierlei Arten, nämlich:

1) mit Eiweiß gerührte Zucker-Glasuren;
2) Conserv-Glasuren, mit kaltem Syrup und Staubzucker zubereitet;
3) heiße Conserv-Glasuren.

1793. Weiße, gerührte Glasur. Glace royale blanche.

Ein halbes Pfund reiner Staubzucker, aus Raffinatzucker bereitet, wird in eine Porzellan-Schale gethan und mit dem Weißen von zwei Eiern eine Viertelstunde gut abgerührt; sollte das Eiweiß nicht hinreichen, so müßte man noch etwas dazu geben. Während dem Rühren wird der Saft einer halben Zitrone, damit die Glasur recht weiß wird, dazu gedrückt. Die Glasur muß schneeweiß, und zum Ueberziehen (glasiren) dicklich vom Löffel fließen.

1794. Rothe Glasur. Glace royale rosée.

Unter die vorherbeschriebene Glasur wird etwas Cochenille-Farbe gerührt, bis dieselbe eine schöne rosenrothe Farbe angenommen hat.

1795. Braune Glasur. Glace royale au chocolat.

Unter die ganz weiß gerührte Glasur werden acht Loth vollständig erweichte feine Vanille-Chokolade eingerührt.

1796. Grüne Glasur. Glace royale verte.

Unter die weiß gerührte Glasur wird, statt des Zitronensaftes mit etwas Zucker, feingeriebenes Spinatgrün untergerührt, bis dieselbe eine schöne grüne Farbe angenommen hat.

1797. Gelbe Glasur. Glace royale jaune.

Hier wird etwas Saffrangelb untermengt.

Alle diese bezeichneten Glasuren, die von Chokolade ausgenommen, können mit jedem beliebigen Geruchzucker bis zum angenehmsten im Geschmacke bereitet werden.

1798. Kalte Conserv-Glasur mit Marasquino. Glace au marasquin froide.

Dreiviertel Pfund Staubzucker werden mit einer kleinen Obertasse voll geläutertem Zucker nach und nach angerührt, zwei Eßlöffel voll Marasquino dazu gegossen und so zu einer dicklich fließenden zarten Masse angerührt, mit der die Torten messerrückendick überstrichen, einige Minuten lauwarm getrocknet und dann kalt gestellt werden. Diese Glasur muß sich durch eine schöne glänzende, mattweiße Farbe und feinen und zarten Geschmack auszeichnen.

Auf dieselbe Weise werden alle derartigen Glasuren bereitet; man kann denselben sowohl durch die verschiedensten Liqueurs, wie auch durch jeden beliebigen Geruchzucker den Geschmack beigeben. Nur muß bemerkt werden, daß der Raffinat-Zucker zum feinsten Staube gestoßen und der geläuterte Zucker nicht zu wässerig, sondern kalt und dickfließend untergerührt werden muß.

Die dritte Art Glasuren sind die auf dem Feuer erwärmten Conserve-Glasuren, welche auf folgende Weise bereitet werden.

1799. Orangen-Glasur. Glace à l'orange.

Zu vierundzwanzig Loth gestoßenem Raffinat-Zucker, wird das abgeriebene Gelbe von zwei Orangen nebst dem Safte gethan und dieß zu einer dicken Masse angerührt. Dieselbe wird in einem Zuckerpfännchen auf's Kohlenfeuer gestellt und unter beständigem Rühren so lange darauf stehen gelassen, bis die Masse wieder flüssig geworden ist. Mit dieser wird die dazu bestimmte Torte sogleich überzogen, einige Minuten lauwarm getrocknet und dann kalt gestellt.

In die oben beschriebene Orangen-Glasur wird ein Gläschen Arak gegossen und man hat eine Punsch-Glasur.

Auf dieselbe Weise werden alle diese Glasuren bereitet, wie z. B. mit frischen Erdbeeren-, Himbeeren- und Ananassaft. Ebenso kann man unter den Zucker etwas passenden Liqueur gießen, mit diesem den Zucker anrühren und ebenso vollenden.

1800. Chokolade-Glasur. Glace au chocolat.

Zwölf Loth feine Vanille-Chokolade wird mit etwas Wasser auf Kohlenfeuer aufgelöst, fein abgerührt und ebensoviel feiner Staubzucker mit einer kleinen Obertasse voll Wasser untergerührt. Diese Masse wird nun auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis dieselbe zwischen den Fingern durch Eintauchen derselben einen schwachen Faden zieht. Die Glasur wird dann vom Feuer genommen und so lange kalt gerührt, bis sich oben ein dünnes Häutchen zeigt, worauf sie sogleich ausgegossen, eine Minute lauwarm getrocknet und sodann kalt gestellt wird. Sie muß sich durch eine fein glänzende rothbraune Farbe auszeichnen, dabei trocken und spiegelglatt sein.

---

78. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Von der Bereitung verschiedener Teige, woraus der größte Theil der verschiedenen Torten und kleinen Backwerke besteht oder zusammengesetzt wird.

1801. Mürber Teig zu den verschiedenen Obstkuchen. Pâte brisé.

Ein Pfund feines Mehl wird durch ein Haarsieb auf den Backtisch geseiht, daraus ein Häufchen und in dessen Mitte eine Grube gemacht; in diese kommen zwanzig Loth kalte, gebröckelte, sehr frische Butter, sechs Eibotter, eine Obertasse voll kaltes Wasser, ein Eßlöffel voll gestoßener Zucker und eine Messerspitze voll Salz. Der Teig wird nun leicht zusammengemacht, mit den Ballen der Hände zweimal durchgerieben, in ein Tuch eingeschlagen, im Sommer auf's Eis und im Winter eine halbe Stunde kalt gelegt.

1802. Mürber Teig auf eine andere Art, auch Bröselteig genannt. Pâte brisé d'une autre manière.

Derselbe besteht aus einem Pfunde feinem trockenen Mehl, vier und zwanzig Loth Butter, acht Eidottern, einem Kaffeelöffel gestoßenem Zimmt, vier Loth gestoßenem Zucker und einer Messerspitze voll Salz. Er wird

den Vorhergehenden gleich zusammengearbeitet, in ein Tuch eingeschlagen, worauf man ihn bis zum Gebrauche eine Stunde ruhen läßt.

1803. Mürber Zuckerteig, feiner Bröselteig. Pâte brisé au sucre.

Diese Masse besteht aus einem Pfunde Mehl, sechszehn Loth Zucker, vier ganzen Eiern, achtzehn Loth frischer Butter, etwas wenig Salz, einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimmt und dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone. Alles wird zusammen auf den Backtisch gethan, leicht durcheinander gemacht, mit den Händen einmal durchgerieben, der Teig in ein Tuch eingeschlagen und bis zum Gebrauche kalt gelegt.

1804. Linzertortenteig. Pâte brisé aux amandes à l'Allemande.

Ein Pfund ausgesuchte Mandeln werden fein gestoßen, durch ein grobes Drathsieb geseiht und auf den Backtisch mit acht und zwanzig Loth feinem Mehl, einem Pfunde frischer Butter, einem Pfunde gestoßenen Zuckers, sechs ganzen Eiern, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze voll Nelken, ebensoviel Cardamomen oder Muskatblüthe, dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone und ein Körnchen Salz gethan. Alles dieß wird zusammen zu einem Teig angewirkt und bis zum Gebrauche auf's Eis gestellt.

1805. Butterteig, Blätterteig. Feuilletage.

Man wasche ein Pfund sehr frische, feste Butter in kaltem Wasser gut aus, forme daraus eine runde, fingerdicke Scheibe und lege diese im Sommer in kaltes Wasser, mit einem Stücke rein abgewaschenen Eises. Unterdessen wiegt man ein Pfund von feinstem Auszug, auch Blumen- oder Königsmehl genannt, und siebt dieses durch ein Haarsieb auf den Backtisch oder besser noch über einen Marmorstein, macht in demselben eine Grube, gibt eine Messerspitze voll Salz, zwei Loth Butter, ein Ei und ein Quart frisches Wasser hinein und wirkt es zusammen zu einem Teig, den man noch einige Minuten recht zart und fein abknetet. Dieser Teig darf nicht zu weich auch nicht zu fest sein, sondern er muß dieselbe Consistenz wie die Butter selbst haben, wo man sich sowohl im Winter wie im Sommer genau darnach zu richten hat. Hierauf wird derselbe genau mit einem Tuch zugedeckt und eine Viertelstunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird die Butter herausgenommen und zwischen einer reinen Serviette fest abgetrocknet; der Teig wird zu einer nochmal so großen Scheibe als die Butter ausgerollt, die Butter in deren Mitte gelegt, leicht angedrückt und der Teig von allen Seiten gleichmäßig darüber geschlagen, so daß derselbe genau eingehüllt ist. Hierauf bestäubt man den Backtisch leicht mit Mehl, rollt den Teig behutsam zu einer zwei Schuh langen und einer einen Schuh breiten Scheibe aus, kehrt auf der Oberfläche mit einem feinen Handbesen das Mehl ab und schlägt denselben gleichmäßig einmal zusammen, welches man im technischen Ausdruck die erste einfache Tour nennt; derselbe wird

nun zwischen zwei Plafonds in Papier eingelegt und auf Eis oder in Ermangelung desselben in den Keller gestellt. Nach zehn Minuten des Ruhens wird der Teig wieder über den Backtisch gelegt und der entgegengesetzten Lage nach ebenso ausgerollt, wieder gleichmäßig einfach zusammengelegt und wieder aufs Eis gestellt, welches man die zweite Tour nennt. Nach einem viertelstündigen Ruhen wird derselbe wieder der entgegengelegten Lage nach ebenso lang und breit ausgerollt, einfach bis beide Enden aneinanderstehen, zusammengelegt, genau abgekehrt, und nochmals überschlagen, so daß er vierfach zusammengelegt ist, welches man die doppelte Tour nennt. Dieses Verfahren wird jedesmal nach einem Zwischenraum von acht Minuten noch zweimal wiederholt, so daß der Teig zwei einfache und drei doppelte Touren erhält. Der Butterteig muß hierauf noch einige Zeit, damit er wieder anzieht, kalt gestellt und dann erst verbraucht werden.

Es muß nochmals bemerkt werden, daß sowohl das Mehl wie die Butter von bester Qualität gewählt und beim Ausrollen ganz wenig Mehl angestäubt werde, damit er seine Durchsichtigkeit, die den Butterteig so schön macht, nicht verliert. Aller Blätterteig muß bei starker Hitze gebacken und mit Ei bestrichen sein.

1806. Gerührter Mandelteig, Mandelmasse. Pâte aux amandes.

Man wiegt ein Pfund ausgesuchte gute Mandeln, brüht dieselben mit kochendem Wasser, zieht sie ab und reibt sie mit acht ganzen Eiern recht fein. Dieselben werden nun in eine Schüssel gethan, ein Pfund feiner Zucker dazu gewogen und zusammen gut verrührt; hierauf werden zweiunddreißig Eidotter nach und nach dazu geschlagen und zusammen eine halbe Stunde recht schaumig gerührt. Ist dieß erfolgt, so wird das Weiße von vierundzwanzig Eiern zu einem sehr festen Schnee geschlagen und dieser mit sechs Loth feinem, gesiebten Mehle langsam unter die Masse gezogen. Die Anwendung derselben wird später genau bezeichnet werden.

1807. Bisquit-Masse zu Kuchen, Torten. Pâte à biscuit pour les divers gateaux.

Ein Pfund feiner Zucker wird in einer irdenen Schüssel mit zweiunddreißig Eidottern, dem auf Zucker abgeriebenem Gelben einer Zitrone, eine halbe Stunde gut gerührt, wobei bemerkt werden muß, daß die Eier nach und nach dazu geschlagen und jedesmal gut verrührt werden müssen, so zwar, daß diese Masse durch das Rühren um das zweifache zunimmt, dabei schaumig und dickfließend wird und ein weißgelbes Ansehen erhält. Ist dieß erreicht, so wird das Eiweiß zu einem sehr steifen Schnee geschlagen und mit einem Pfunde feinsten Mehls langsam unter die Masse gezogen.

Beide Massen können auch von einem halben und einem Viertelpfund Zucker bereitet werden.

1808. Genueser Teig. Pâte à la Genoise.

Man klärt ein Pfund sehr frische Butter, seiht diese durch ein Haarsiebchen in eine andere Casserolle und stellt sie lauwarm. Ferner wird ein

Pfund feingestoßener Zucker mit dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone untermengt, acht ganze und acht Eidotter nach und nach dazu geschlagen und eine halbe Stunde recht schaumig gerührt; ist dieß erreicht, so wird ein Pfund feines gesiebtes Mehl dazu gegeben und mit der geklärten warmen Butter, die nach und nach dazu gegossen wird, genau unter die Masse gerührt, daß daraus ein zarter feiner Teig entsteht, unter welchen noch der festgeschlagene Schnee von 12 Eierklar langsam gerührt wird.

1809. Portugieser Masse. Pâte à la Portugaise.

Diese Masse ist zusammengesetzt aus 1 Pfund Butter, zwanzig Loth Mehl, vierundzwanzig Loth Zucker, sechszehn Eiern, acht Loth fein geriebenen Mandeln und einem Eßlöffel voll Zitronen=Zucker. Die Bereitung ist folgende: Die Butter wird eine halbe Stunde lang sehr schaumig gerührt, sodann kömmt der Zitronenzucker dazu, die Mandeln werden fein gerieben, mit dem Zucker untermengt und mit den sechszehn Eidottern schaumig gerührt; hierauf werden diese zu der Butter gethan, genau untereinander gerührt und zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechzehn Eiern mit dem Mehl langsam untermengt.

1810. Portugieser Masse anderer Art.
Pâte à la Portugaise d'une autre manière.

Diese besteht aus einem Pfund Zucker, vierundzwanzig Loth Mehl, sechszehn Loth Butter, vierundzwanzig Eiern, acht Loth Corinthen, acht Loth Sultaninen, vier Loth eingemachten Orangenschalen, vier Loth Zitronat, einem Kaffeelöffel voll Zimmt, einer Messerspitze voll Nelken, dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone, und einem Weingläschen voll Rum. Dieselbe wird ganz wie die Vorhergehenden zusammengesetzt; die Butter wird schaumig gerührt und zwölf Eidotter nach und nach dazu gerührt; ebenso wird der feingestoßene Zucker mit den andern zwölf Eidottern gerührt und wenn beide Theile recht schaumig gerührt sind, werden sie zusammengethan und mit den gut gereinigten Rosinen, den kleinwürfelicht geschnittenen Zitronat= und Orangenschalen, dem Gewürz untermengt, und zuletzt mit dem Mehl, Rum und dem festgeschlagenen Schnee von dem Weißen von vierundzwanzig Eiern leicht untermengt.

1811. Englische Masse, Plumpkäke. Plumpkacke.

Diese Masse ist zusammengesetzt aus einem Pfund Butter, einem Pfund Mehl, vierundzwanzig Loth Zucker, vierzehn Eiern, vierundzwanzig Loth kleinen Rosinen, vierundzwanzig Loth Sultaninen, vier Loth eingemachten Orangen=Schalen, vier Loth Zitronat, einem Eßlöffel voll Zitronenzucker und einem Gläschen Rum. Die fernere Zubereitung hat sie ganz mit der vorhergehenden Portugieser Masse gemein.

1812. Sandmasse. Pâte sableuse.

Ein Pfund Zucker wird mit achtzehn Eidottern schaumig gerührt, das Gelbe einer Zitrone, eine Messerspitze gestoßener Zimmt und Muskatblüthe

dazu gethan. Dann wird ein halbes Pfund geklärte frische Butter in einer Schüssel gerührt und wenn sie schaumig ist, zu der Masse gegeben; das Weiße von vierzehn Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen und dieser mit acht Loth Kartoffelmehl, sowie acht Loth feinem Mehl zugleich unter die Masse gemengt.

1813. Haselnußmasse. Pâte aux noisettes.

Man reibt sechszehn Loth ausgelöste und geröstete Hasel= oder Bart=nuß=Kerne mit vier ganzen Eiern sehr fein, gibt dieses in eine Schüssel, mengt ebensoviel fein gestoßenen Zucker darunter und rührt dies mit achtzehn Eidottern, welche nach und nach dazu geschlagen werden, eine halbe Stunde recht schaumig; sodann wird das Weiße von zwölf Eiern zu einem festen Schnee geschlagen und dieser nebst vier Loth Mehl langsam unter die Masse gezogen.

1814. Wiener Chokolademasse. Pâte au chocolat à la Viennaise.

Man rührt acht Loth sehr frische Butter mit ebensoviel feingestoßenem Zucker und zwölf Eidottern recht schaumig, sodann werden acht Loth sehr feingeriebene Mandeln mit acht Loth aufgelöster Vanille=Chocolade gut verrührt und nach und nach genau unter die Masse gerührt, unter die zuletzt der sehr fest geschlagene Schnee von den zwölf Eiern mit zwei Loth Mehl langsam gezogen wird.

1815. Pistazienmasse. Pâte aux pistaches.

Zwölf Loth abgezogene, recht grüne Pistazien werden mit vier Loth abgezogenen Mandeln und vier ganzen Eiern fein gerieben, dann in eine irdene Schüssel gethan, mit achtzehn Loth Zucker untermengt und mit sechszehn Eierdottern, die nach und nach dazu geschlagen werden, eine halbe Stunde recht schaumig gerührt. Hierauf wird das Weiße von zehn Eiern zum festen Schnee geschlagen und mit vier Loth feinstem Mehl langsam unter die Masse gezogen.

1816. Merinquemasse. Méringue.

Das Weiße von zehn Eiern wird zu einem sehr festen Schnee geschlagen, ein Pfund Staubzucker nach und nach sehr langsam, daß die Masse steif bleibt, darunter gezogen und, wie späterhin bezeichnet wird, angewendet.

1817. Orangenmasse. Pâte à l'orange.

Ein halbes Pfund Mandeln wird mit drei ganzen Eiern sehr fein gerieben. Ebenso wird das Gelbe von vier Orangen mit einem scharfen Messerchen sehr fein abgeschnitten und mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker fein gewiegt. Die Mandeln und die Orangen werden in eine irdene Schüssel gethan, gut untereinander gemacht und dann mit dem Gelben von achtzehn bis zwanzig Eiern sehr schaumig gerührt (geschlagen). Das Weiße der Eier

wird zu einem steifen Schnee geschlagen und langsam mit zwölf Loth Kartoffelmehl nebst dem vorher ausgepreßten Orangensafte unter die Masse gezogen.

1818. Harter Zuckerteig. Pâte d'office.

Zwei Pfund Mehl, ein und ein Viertelpfund gestoßener, durch ein Seidensieb gesiebter Zucker, das Weiße von zehn bis zwölf Eiern nebst drei Loth Butter werden zu einem festen Teig geknetet und dann derselbe, in ein Tuch eingeschlagen, an einen kühlen Ort gelegt. Dieser Teig dient zu den verschiedenen Untersätzen der eßbaren Aufsätze aller Art. Derselbe hat die Eigenschaft jedwede Gestalt anzunehmen und sehr langsam gebacken, sich nicht zu verziehen.

1819. Tragant-Kitt. Colle pâtisserie.

Zwei Eßlöffel voll mit Wasser aufgelöster Tragant wird mit drei Eßlöffeln voll feingestoßenem Zucker und vier Eßlöffeln voll Stärkmehl in dem Reibstein genau verrieben und dann in einem Glas, fest mit Papier zugebunden, aufbewahrt. Derselbe dient statt des Leims zum Befestigen unserer Aufsätze und erhält nach langsamem Trocknen eine erstaunliche Feste und Härte.

1820. Mandel-Teig. Pâte d'amandes.

Zwei Pfund Mandeln werden über Nacht im frischem Wasser geweicht und des andern Tags durch leichtes Pressen zwischen den Fingern abgezogen; dann nach öfterm Abwaschen, damit sie recht weiß werden, in kleinen Parthien mit etwas kaltem Wasser sehr fein gerieben, wo man von Zeit zu Zeit immer etwas Zitronensaft dazu preßt. Sodann werden sie in einen Tragée-Kessel gethan und mit einem Pfunde ganz feingestoßenem Raffinat-Zucker über sehr schwachem Kohlenfeuer bis sich die Masse von dem Kessel und dem Löffel löst, recht behutsam, damit sie sich ja nicht anlegt, abgeröstet. Hierauf wird dieselbe in einen sehr reinen Marmor-Mörser gethan und nach einigem Auskühlen werden während des Stoßens zwei Loth in frischem Wasser aufgelöster und durchgepreßter Gummi-Tragant und noch ein Pfund ganz feiner Zucker beigemischt, so daß daraus ein sehr weißer, feiner Teig entsteht, der jede Form gern annimmt und elastisch zusammenhält.

---

78. Abschnitt. 8. Abtheilung.

Von den Torten. Des Tourtes.

1821. Marasquino-Torte. Tourte au marasquin.

Man bereitet von dem Linzerteig (Nro. 1804) drei messerrückendicke Blätter, welche man auf Backbleche legt, die mit der Messerspitze überall durchstochen und



langsam in schöner, lichtbrauner Farbe gebacken, dann jedes derselben auf Papier gelegt und kalt gestellt werden. Unterdessen bereitet man von guten Borsdorfer-Aepfeln ein Pfund dick eingekochte, süße Aepfelmarmelade, welche mit einer Obertasse voll Marasquino di Zara genau untermengt wird.

Eins der obigen Blätter wird mit der Hälfte der Marmelade gleichmäßig überstrichen, ein zweites darüber gelegt, dies mit Marasquino etwas bespritzt und dann mit dem Reste der Marmelade überstrichen, über diese wird das dritte Blatt gelegt und dieses wieder mit Marasquino angefeuchtet. Die Torte wird außen schön egal zugeschnitten, die Oberfläche mit Meringue-Masse (Nro. 1816) dünn überstrichen und mit derselben Masse in schöner Zeichnung bespritzt, dann außenherum mit Zitronen-Glace bestrichen, oben mit Staubzucker bestäubt und zum Trocknen in einen kühlen Backofen gestellt. Alle Torten werden über ein spitzenartiges Papier auf Tortenbleche gelegt, diese auf eine Schüssel gestellt und so zu Tisch gegeben.

1822. Punsch-Torte. Tourte au ponche.

Von der Masse Nro. 1808 werden auf zwei Bleche vier gleichgroße messerrückendicke Blätter aufgestrichen, welche in einem mittelheißen Ofen lichtbraun gebacken, noch warm mit einem dünnen Messer losgemacht und mit einem flachen Casserolle-Deckel abgenommen werden. Wenn sie kalt geworden sind, werden sie mit guter Aepfelmarmelade, unter welche etwas Rum und auf Zucker abgeriebenes Orangengelb gerührt wurde, zusammengesetzt. Die Torte wird aussenherum schön zugeschnitten, mit einer Punsch-Glasur schön

überzogen, langsam getrocknet, schön mit eingemachten Früchten garnirt und gespritzt.

1823. Brüsseler Torte. Tourte à la Bruxelles.



Aus dem vierten Theil der Masse Nro. 1803 wird ein Blatt feder=kieldick zu zwölf Personen groß ausgerollt, rund geschnitten, in schönster Farbe lichtbraun gebacken und auf ein Tortenblech gelegt. Von dem vierten Theil der Mandel=Masse Nro. 1806 wird eine zweifingerdicke Scheibe und um einen fingerdick kleiner im Umfange, als die erste, aufgestrichen und ebenfalls langsam lichtbraun ausgebacken, welche man, wenn sie aus dem Ofen kömmt, auf ein großes Haarsieb umgekehrt gelegt, kalt werden läßt. Das erste Blatt wird gut mit Aprikosen = Marmelade bestrichen und das mit kaltem Punsch angefeuchtete Mandel = Bisquitblatt darüber gelegt, welches fingerdick kleiner sein muß als das untere. Ist dies geschehen, so werden von der Meringue=Masse Nro. 1816 durch eine mit einem blechernen Röhrchen ver=sehene Papierspritze Perlen herum gesetzt, welche über das Mandelblatt her=aufreichen, diese werden mit rothem Hagelzucker bestreut und das Meringue langsam im Stuve getrocknet. Ist dies erreicht, so wird die Torte oben mit einer Himbeer=Glasur spiegelglatt glasirt und mit weißer Spritz=Glasur gespritzt.

1824. Englische Torte. Tourte à la Calllnwood.

Man rollt zu zwölf Personen aus dem Teig Nro. 1802 eine feder=kieldicke Platte aus, legt sie auf einen Bogen Papier, schneidet sie egal rund zu und dressirt aus freier Hand einen zollhohen Rand auf. Der Boden der

Torte wird mit Aprikosen=Marmelade bestrichen und über diese mit Dessert=Bisquit flach ausgelegt, über diese werden eingemachte Weichseln, in Stückchen geschnittene, eingemachte Aprikosen gestreut und über diese wieder Bisquit gelegt; das Ganze wird mit vier Loth ganz fein gehacktem Ochsenmark dünn überstreut; außen um den Rand wird ein Papierstreif fest herumgesetzt, genau mit Mehl=Kleister, damit er beim Backen nicht losgeht, zwischen dem Papier befestigt, der Kuchen auf ein Backblech gezogen und so bei mittlerer Ofenhitze, bis der äußere Teig halb ausgebacken ist, gebacken. Unterdessen werden sechs Eidotter mit acht Loth Zucker, einer halben Maß Doppelrahm nebst einer Obertasse voll Kirschwasser genau untermengt, und dieser Crême in die Torte, bis sich derselbe eingesaugt hat, gegossen, worauf man sie wieder in den Backofen stellt und vollends ausbacken läßt. Beim Anrichten wird sie behutsam mit einem flachen Deckel vom Papier gehoben, auf ein Tortenblech geschoben und lauwarm ja nicht ganz kalt zu Tisch gegeben.

1825. Herzogin=Torte. Tourte à la duchesse.

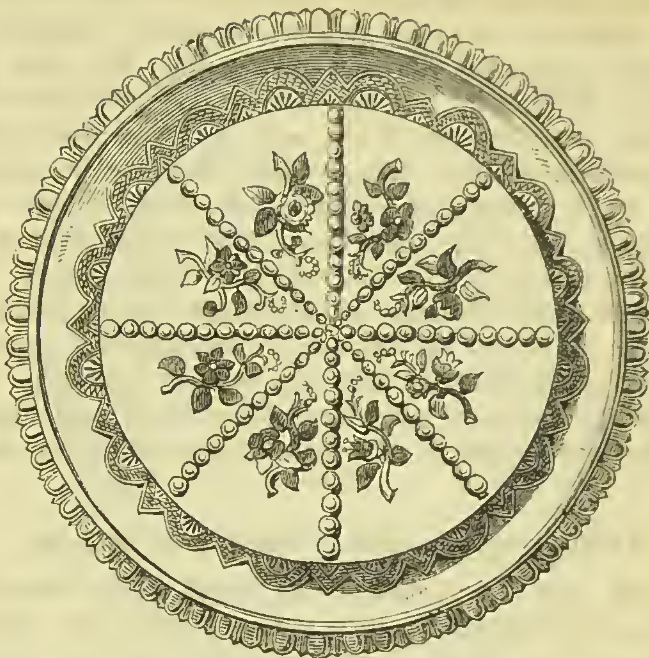
Man rollt aus der Teigmasse Nr. 1802 in der Größe für zwölf Personen, vier messerrückendicke ganz gleiche Platten aus, welche man auf Backbleche legt, mit der Gabel überall durchsticht und bei schwacher Ofenhitze hellgelb ausbäckt. Diese Platten werden nun, wenn sie erkaltet sind, sorgfältig, damit sie nicht zerbrechen, mit Aprikosen=Marmelade und mit Malaga leicht angefeuchtet, übereinander gelegt und aufgerichtet; sodann wird die Torte rein zugeschnitten und mit einer Chocolade=Glasur spiegelglatt glasirt.

1826. Genueser Torte. Tourte à la Genoise.

Aus der Genueser Masse Nr. 1808 werden vier gleichgroße messerrückendicke Platten auf sehr warm gemachte Backbleche in gleicher Dicke aufgestrichen, diese langsam bei mittlerer Ofenhitze in schönster Farbe gebacken, warm mit einem dünnen langen Messer vom Blech gelöst und jedes derselben mit einem flachen Casserolle=Deckel verkehrt auf Papierbögen gelegt. Wenn diese nun kalt geworden sind, wird ein Blatt mit Johannisbeer=Gelée überstrichen, das zweite darüber gelegt und dieses mit Aprikosen bestrichen; sodann kömmt das dritte Blatt, welches mit Himbeer= oder Hagenbutten=Mark überstrichen wird, und über dieses wird das vierte Blatt gelegt. Die Torte wird nun rein zugeschnitten, mit einer Glace = Royale überzogen und wenn diese getrocknet ist, so wird die Torte geschmackvoll mit Früchten belegt.

1827. Russische Torte. Tourte à la Russe.

Man streicht von der Masse Nr. 1807 auf zwei Bögen weißem Papier für zwölf Personen zwei fingerdicke Platten recht egal auf und bäckt diese bei schwacher Ofenhitze lichtbraun etwas croquant aus; wenn diese aus dem Ofen kommen, werden sie verkehrt auf ein kaltes Blech gelegt. Unterdessen wird ein Viertelpfund eingemachte Orangenschalen kleinwürfelicht ge=



schnitten und auf einen Teller gethan. Die beiden Platten werden nun vom Papier gelöst, jedes derselben mit Weichselsaft getränkt, eines davon mit feingeschnittenen eingemachten Weichseln gut überstrichen, über diese die Orangen gestreut, das zweite Blatt darüber gelegt, leicht angedrückt und die Torte außen herum recht egal rund zugeschnitten. Die Oberfläche derselben wird nun mit der Meringue-Masse Nr. 1816 geschmackvoll bespritzt, sodann wird durch ein Siebchen darüber Staubzucker gesiebt und die Torte bis das Meringue croquant und die Spitzen sich lichtgelb gefärbt haben, in einem schwachen Backofen langsam gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kömmt, wird sie außen herum mit Orangen-Glace bestrichen, oben schön mit Früchten garnirt und so über ein Spitzen-Papier auf ein Tortenblech gelegt zu Tisch gegeben.

1828. Portugieser Torte. Tourte à la Portugaise.

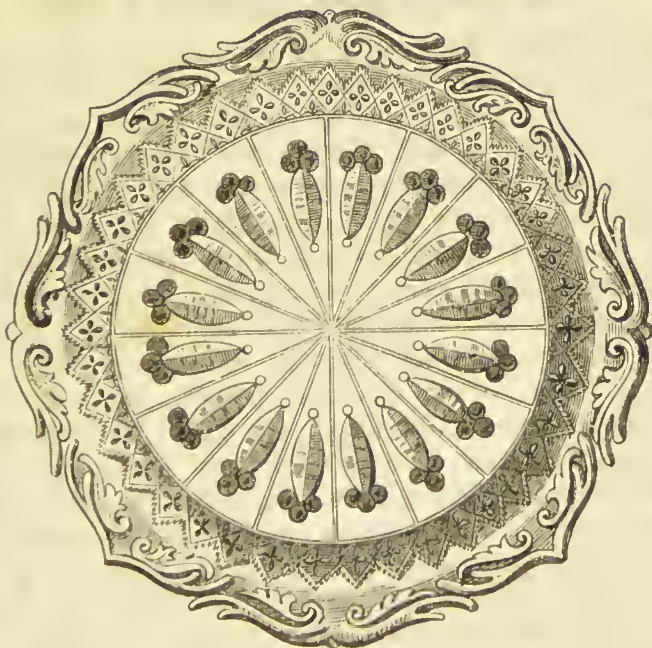
Man bereitet hiezu die Masse Nr. 1809, welche auf nachstehende Weise gebacken und garnirt wird. Hiezu hat man einen zwei Zoll hohen Reif von weißem Blech; dieser wird innen mit Butter ausgestrichen, über einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gesetzt und die Masse hineingegeben; hierauf wird die Torte eine Stunde lang in einem schwachheißen Ofen langsam gebacken und wenn sie oben nur wenig Farbe nimmt, sogleich mit Papier gedeckt. Wenn sie nun schön gebacken ist, wird sie aus dem Ofen genommen und über ein großes Haarsieb, damit sie gleichmäßig ausdämpfen kann, gelegt. Ist sie nun ganz ausgekühlt, so wird sie auf ein Tortenblech gelegt und überall mit einer Orangen-Glasur glasirt und wenn

sie wieder trocken geworden ist, so wird sie geschmackvoll mit Früchten belegt und schön gespritzt.

1829. Orangen=Crème=Torte. Tourte à la crême à l'orange.

Zu dieser Torte werden drei gleich große Blätter (für zwölf Personen) von der Genueser Masse Nr. 1808 in schönster Farbe gebacken und zum Erkalten auf Papier gelegt. Unterdessen bereitet man einen crême patissière (s. crême patissiere 76. Abschn. 6. Abth.). Ferner werden sechs schöne Orangen aus ihrer Schale gelöst, die innere weiße Haut sorgfältig abgenommen und die Orangen selbst, mit Beseitigung ihrer Kerne, in feine Scheibchen geschnitten, welche man in eine Schale legt und mit feinem Zucker überstreut. Sodann wird ein Blatt mit Aprikosen = Marmelade und über diese von dem Crême gestrichen; über diesen werden nun die Hälfte der Orangen=Scheibchen gelegt und das Ganze mit dem zweiten Blatt gedeckt. Ueber dieses wird nun dasselbe bestrichen mit der Marmelade, dem Crême wiederholt und die zweite Hälfte der Orangenscheibchen darüber gelegt. Das Ganze schließt die dritte Teigplatte. Die Torte wird nun sauber zugeschnitten, ganz mit einer Orangen=Glasur schön überzogen und wenn diese trocken geworden ist, wird sie schön bespritzt und geschmackvoll mit schönen eingemachten Früchten belegt.

1830. Malteser Orangen=Torte. Tourte à l'orange à la Malte.



Man bäckt sehr langsam aus der Masse Nr. 1817 zwei gleichgroße fingerdicke Blätter auf rundgeschnittene, mit einem Rande aufgebogene Papierscheiben, welche, wenn sie kalt geworden sind, mit Aprikosen=Marmelade

überstrichen, mit den aus vier Orangen dünn geschnittenen Schnitzchen belegt und dann zusammengesetzt werden. Die Torte wird außen herum egal, rund, sauber mit einem scharfen Messer zugeschnitten, sodann mit einer Orangen-Glasur überzogen. Wenn sie trocken geworden ist, wird sie über ein Spitzenpapier auf das Tortenblech gelegt und oben mit Orangen-Schnitzen in Bruchzucker getaucht, nebst eingemachten Amarellen und grünen Mandeln schön garnirt.

1831. Sächsische Torte. Tourte à la Saxonne.

Diese Torte ist zusammengesetzt aus zwei Blättern von der Masse Nr. 1814 und aus einem Blatt Nr. 1817, von welchen das Gelbe in die Mitte kommt. Diese drei Blätter werden mit Aprikosen-Marmelade und Johannisbeer-Gelée zusammengesetzt, die Torte egal rund zugeschnitten und ganz weiß mit einer Marasquino-Glasur messerrückendick schön glänzend überzogen, sodann geschmackvoll mit eingemachten Früchten garnirt.

1832. Sand-Torte. Tourte sableuse.

Hiezu wird die Masse Nr. 1812 bereitet, welche wie die Portugieser-Torte in einem Reif ein und eine halbe Stunde sehr langsam gebacken, nach dem Erkalten angerichtet und einfach mit Zucker bestäubt zu Tisch gegeben wird.

1833. Königin-Torte. Tourte à la reine.

Von einem Pfund Butter wird ein Butterteig wie Nr. 1805 bereitet, aus demselben wird für zwölf Personen eine runde Scheibe Viertelzoll dick ausgerollt, diese rund zugeschnitten und in der Mitte ein, einen Zoll kleinerer Deckel gelegt, um welchen man rundum den Teig durchschneidet, so daß man eine kleinere Platte und einen einen Zoll breiten Rand erhält. Das Butterteig-Blatt wird nun in seiner ersten Größe nur etwas dünner ausgerollt, und über ein Papier auf ein Blech gelegt. Dieses wird hierauf rundum mit abgeschlagenem Ei bestrichen, der Butterteigrand am Rande darüber gelegt, leicht angedrückt und oben mit Ei bestrichen. Unterdessen hat man acht Loth Mandeln mit zwei ganzen Eiern sehr fein gerieben, welche sodann in einer Schüssel mit acht Loth Butter, acht Loth feinem Zucker untermengt und mit acht Eierdottern eine Viertelstunde gerührt werden. Diese Masse wird sodann in die Butterteig-Torte gegeben, auf dem Boden gleichmäßig dick auseinander gestrichen, die Torte in einen mäßig heißen Backofen gestellt und in schönster Farbe gut ausgebacken. Es ist jedoch zu bemerken, daß die innere Masse bald braun werden wird, welche während des Backens der Torte mit Papier gedeckt werden muß. Ist nun die Torte schön gebacken, der Rand mit Zucker schön glacirt, so wird die innere Mandelmasse mit Aprikosen-Marmelade überstrichen und diese fingerdick ganz mit Meringue Nr. 1816 überdeckt, glatt gestrichen, mit gerösteten Orangenblüthen überstreut, mit Zucker be-

stäubt, wiederholt in den Ofen gestellt, bis die obere Masse sich gelblich gefärbt hat und croquant geworden ist. Sie wird lauwarm servirt.

1834. Kronprinz-Torte. Tourte au prince royal.



Es werden für zwölf Personen aus der Mandelmasse Nr. 1806 zwei fingerdicke Blätter lichtbraun und etwas croquant gebacken und bis sie kalt sind, umgekehrt auf ein Blech gelegt. Ebenso wird von der Meringue-Masse Nr. 1816 ein ebenso großes rundes Blatt auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufgestrichen, welches man mit Zucker bestäubt, in einem sehr schwachheißen Ofen croquant durchbäckt und dieß noch warm vom Blech ablöst. Ist nun das vollendet, so wird ein Mandelblatt gut mit Aprikosenmarmelade überstrichen, das Meringue-Blatt darüber gelegt und dieses mit einem Malaga-Crême (crême pâtissière au vin de Malaga) gut überstrichen und über diesen das zweite Mandelblatt gelegt. Die Torte wird in der Runde egal zugeschnitten, schön mit Zitronen-Glasur überzogen und wenn diese getrocknet ist, wird die Torte schön gespritzt, geschmackvoll mit eingemachten Früchten belegt und so in ihrem schönsten Ansehen und Güte zur Tafel gegeben.

1835. Alexander-Torte. Tourte à l'Alexandre.

Von einem Theil des beschriebenen Linzer-Tortenteiges Nr. 1804 wird für zwölf Personen ein runder Boden ausgerollt, den man über Papier auf ein Blech legt und mit freier Hand einen fingerdicken Rand aufdressirt. Die Torte wird mit eingemachten Amarellen gefüllt, welche von der Meringue-Masse Nr. 1816 messerrückendick glatt überstrichen werden und worüber dann

mit derselben Masse ein Gitter gespritzt wird. Das Ganze wird mit fein geschnittenen, recht grünen Pistazien bestreut und in einem sehr abgekühlten Ofen langsam blaßgelb gebacken.

1836. Kaiser-Torte. Tourte à l'empereur.

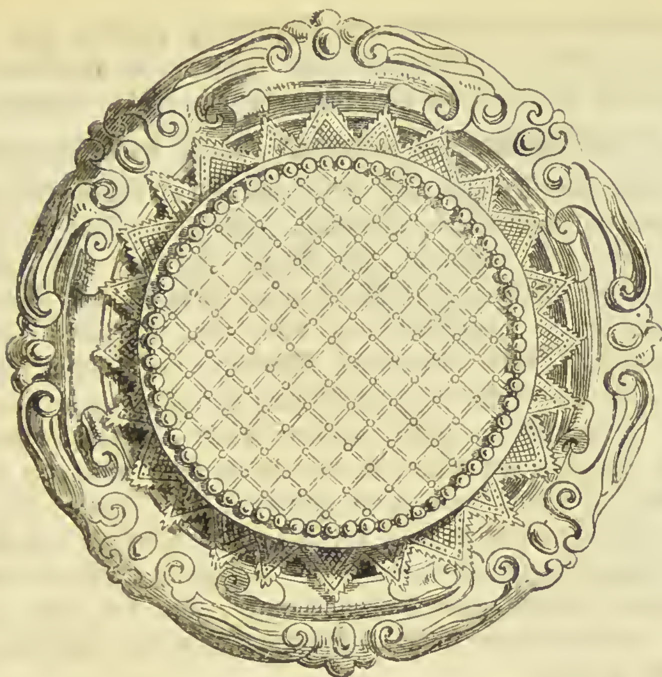
Aus der Nußmasse Nr. 1813 werden über zwei Bögen Papier zwei gleichgroße fingerdicke Blätter in schönster Farbe gebacken und zum Kaltwerden umgekehrt auf ein kaltes Blech gelegt. Beide Blätter werden nun von innen dick mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, über diese zwölf Loth eingemachte feingeschnittene Ananas-Scheibchen gestreut, das zweite Blatt darüber gelegt, in der Runde die Torte sauber zugeschnitten und dann mit einer Ananas-Conserv-Glasur ganz überzogen. Wenn nun dieselbe wieder getrocknet ist, wird sie geschmackvoll mit verschiedenen eingemachten Früchten garnirt, schön gespritzt und zur Tafel gegeben.

1837. Orleans-Torte. Tourte à l'Orleans.

Man streicht ein rundes, mit einem zwei Zoll hohen Rande versehenes Tortenblech mit Butter aus und überstreut es mit Mehl. In diese Form wird nun die Hälfte der Bisquit-Masse Nr. 1807 gefüllt und der Kuchen in schöner lichtbrauner Farbe in einem mäßig heißen Ofen gebacken und sodann über ein großes Haarsieb zum Erkalten gestürzt. Dieser Bisquit-Kuchen wird nun federkieldick vom Rande eingeschnitten, ganz ausgehöhlt und dann zum Trocknen in ein warmes Etuve gestellt. Mit diesem Kuchen hat man von derselben Masse auf Papier ein fingerdickes Bisquit-Blatt gebacken, welches man ebenfalls kalt werden läßt. Dasselbe wird nun, nach der innern Größe des Kuchens zugeschnitten, in einen Plafond gelegt und mit kaltem Glühwein (Burgunder-Wein mit Zucker) getränkt. Die ausgehöhlte Torte selbst aber wird mit Johannisbeer-Gelée ausgestrichen, am Boden mit eingemachten Weichseln bestreut, das mit Glühwein getränkte Bisquit-Blatt auf einen flachen Deckel umgestürzt, in die Torte eingeschoben und mit einem croquant gebackenen Meringue-Blatt überdeckt. Die Torte wird nun rein zugeschnitten, mit Marasquino-Glace überzogen, diese getrocknet und ohne irgend eine Verzierung zu Tisch gegeben.

1838. Bisquit-Torte mit Malaga-Crême. Tourte de biscuit à la crême au vin de Malaga.

Von der Hälfte der Bisquit-Masse Nr. 1807 wird in einem Plafond für zwölf Personen ein zwei Finger dicker Bisquitkuchen in schönster Farbe gebacken, der dem Vorhergehenden gleich ausgehöhlt und zum Trocknen in ein Etuve gestellt wird. Unterdessen bereitet man folgenden Crême: Es werden sechszehn Eidotter mit einem Eßlöffel voll Mehl und zwölf Loth gestoßenem Zucker fein abgerührt, sodann eine halbe Bouteille Malaga dazu gegossen und über Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt, welcher, durch ein Haartuch gepreßt, kalt gerührt wird. Ferner wird eine halbe Maß Schlagrahm zu Schnee geschlagen und dieser zum Abtropfen auf ein Sieb



gethan. Die Bisquit=Torte wird ganz mit Aprikosen=Mark ausgestrichen und mit eingemachten Weichseln bestreut. Der geschlagene Rahm wird nun unter den Crême gerührt, dieser in die Torte gethan, ganz glatt gestrichen, oben mit Schlagrahm gespritzt und außen herum kleine Merinque=Baisers gelegt.

1839. Wiener Chokolade=Torte. Tourte au chocolat à la Viennaise.

Aus der Masse Nr. 1814 werden in rund geschnittenen und einen Zoll hoch aufgebogenen Papier=Scheiben zwei Blätter egal dick aufgestrichen und bei schwacher Ofenhitze sehr langsam gebacken. Wenn sie kalt geworden sind, werden sie mit fein geschnittenen eingemachten Weichseln bestrichen, zusammengesetzt und rundum egal zugeschnitten. Diese Torte wird in der Mitte, so daß außen herum ein zwei Finger dicker egal breiter Rand bleibt, schön mit Chocolade glacirt, ebenso außen herum mit einer weißen Zitronen= oder Marasquino=Glasur, und nachdem beide trocken geworden sind, wird die Torte geschmackvoll mit schön eingemachten Früchten garnirt.

1840. Mannheimer Zitronen=Torte. Tourte au citron à la Mannheim.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker auf dem man drei Zitronen abgerieben hat, wird fein gestoßen und mit dem Gelben von zehn Eiern eine halbe Stunde gut gerührt; sodann wird von zehn Eierklar ein steifer fester Schnee geschlagen, den man mit dem Safte der Zitronen nebst zwei Loth Mehl langsam unter die schaumig gerührte Masse zieht. Unterdessen hat man ein glattes Tortenblech mit einem zwei Finger hohen Rande mit Butter ausgestrichen und ganz mit messerrückendick ausgewalgtem Butter=teig Nr. 1805 ausgelegt; die Masse wird nun hineingefüllt, eben gestrichen,

außen herum schön mit ausgestochenem Butterteig garnirt, gut mit Zucker bestäubt und in einem mittelheißen Ofen langsam in schönster Farbe gebacken. Ehe man sie zu Tisch gibt, wird sie mit Zucker bestäubt.

1841. Französische Crème-Torte. Tourte à la Frangipane.

Man rührt vier Eßlöffel voll Mehl mit etwas kaltem Rahm fein ab, gibt das Gelbe von acht Eiern, acht Loth Zucker, vier Loth Butter und ein wenig Salz dazu und verdünnt das Ganze mit ein und einem halben Quart gutem süßen Rahm; diese Masse wird hierauf über Kohlenfeuer zu einem dicklichen Crème abgerührt und dann zum Auskühlen kalt gestellt. Hierauf werden acht Loth abgezogene Mandeln mit Rahm sehr fein gerieben, wie auch acht Loth süße Makaronen getrocknet und fein gestoßen; ferner werden zwei Loth in Zucker geröstete frische Orangenblüthen fein gestoßen, gesiebt und mit den Mandeln und Makaronen unter die obige Masse genau gerührt. Sodann wird vom Butterteig eine Torte, wie jene zur Tourte à la Reine, aufgesetzt, in der die obige Masse bis messerdick vom Rande glatt aufgestrichen und das Ganze mit Zucker bestreut wird. Dieselbe wird nun während einer halben Stunde, bis der Teig gut aufgegangen, und die Torte eine schöne hochgelbe Farbe hat, gebacken und dann warm zu Tisch gegeben.

1842. Schwarzbrodtorte. Tourte au pain bis.

Man schneidet ein Stück schwarzes Brod in dünne Scheibchen, trocknet diese in einer Röhre dunkelbraun, worauf sie gestoßen und gesiebt werden. Sodann werden vierundzwanzig Loth abgeschälte und gelb geröstete Mandeln mit fünf ganzen Eiern fein gerieben, in eine irdene Schüssel gethan und mit einem Pfunde gestoßenem Zucker untermengt; hierauf wird das Gelbe von vierundzwanzig Eiern nach und nach dazu geschlagen und die Masse drei Viertelstunden lang schaumig gerührt. Unterdessen wird ein Viertelpfund eingemachte Orangenschalen, ebensoviel eingemachte Nüsse und acht Loth Zitronat fein gewiegt und mit sechs Loth gestoßenem und mit einem Gläschen Arak angefeuchtetem Schwarzbrod, einem halben Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze voll Nelken und ebensoviel Cardamomen unter die Masse gerührt. Hierauf wird das Weiße von sechszehn Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, welchen man mit zwei Loth Mehl langsam unter die Masse einrührt. Alsdann wird ein Tortenblech mit Butter ausgestrichen, mit etwas von dem feingestoßenen Brode ausgestreut, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden in einem sehr mäßig heißen Ofen langsam gebacken. Wenn man die Torte aus dem Ofen nimmt, wird sie über ein großes Haarsieb langsam umgestürzt, worauf man sie kalt werden läßt. Dieselbe kann mit jeder beliebigen Glasur schön überzogen und nach Belieben auch mit Früchten geziert werden.

1843. Mandelkranz. Tourte aux amandes à l'Allemande.

Von der Linzermasse Nr. 1804 wird ein rundes, federkieldickes Blatt ausgerollt, dieses nach der Größe für zwölf Personen rund geschnitten und

über einen Bogen Papier gelegt; am äußern Rande des Bodens wird ein zollhoher Rand aufgesetzt, der aus einem halben Pfunde feinstiftig geschnittenen Mandeln mit acht Loth gestoßenem Zucker, zwei Eierklar und vier Loth fein geschnittenem Zitronat untermengt, besteht; der innere Boden wird mit eingemachten Weichseln bedeckt und der ganze innere Raum mit dem vierten Theile der Mandelmasse Nr. 1806 gefüllt. Außen herum wird ein Papierstreifen befestigt und die Torte eine Stunde lang bei sehr mäßiger Ofenhitze langsam gebacken. Wenn sie kalt ist, wird die Torte mit einer Orangen-Glasur glasirt und nach Belieben mit Früchten garnirt.

1844. Linzertorte. Tourte à la Linzoise.

Von dem Linzerteig Nr. 1804 wird eine federkieldicke Scheibe ausgerollt, welche auf Papier gelegt und rund geschnitten wird. Dieser Teigboden wird nun mit eingemachten Weichseln überlegt, außen herum mit Ei bestrichen und von demselben Teig ein Gitter darüber geflochten. Um die Torte wird ein Papierstreifen gemacht, dieser genau befestigt und sodann in einem gelind warmen Ofen drei Viertelstunden langsam gebacken. Ehe man sie zu Tisch gibt, wird die Torte mit Zucker bestäubt. Es ist zu bemerken, daß dieselbe immer einen Tag vorher gebacken werden sollte.

1845. Kärnthner Torte. Tourte à la Kärnthen.

Diese wird auf dieselbe Weise gemacht, nur daß hiezu der Teig Nro. 1803 genommen wird.

1846. Wilhelmsteiner-Torte. Tourte à la Wilhelmstein.

Hiezu wird eine ausgehohlte Bisquittorte wie die zur Torte à l'Orleans gebacken, die man zum Trocknen in ein Stuve stellt. Unterdessen wird ein Crême von Vanille bereitet, der auf nachstehende Weise gemacht wird. Vier ganze Eier und sechs Eidotter werden mit acht Loth Zucker verrührt, zwei Quart kalter süßer Rahm, in welchem man eine Stange Vanille ausgekocht hat, dazu gegossen und sodann durchgeseiht. Hierauf wird ein Plafond, der die innere Größe der Torte hat, mit kalter Butter ausgestrichen, der Crême eingegossen und in einen abgekühlten Backofen gestellt, bis derselbe gestockt ist, worauf er sodann kalt gesetzt wird. Die Bisquit-Torte wird nun mit frischen Erd- oder Himbeeren, welche mit gestoßenem Zucker untermengt sind, halb angefüllt, der Crême über einen flachen Deckel gestürzt und in die Torte über die Beeren eingeschoben. Ueber das Ganze wird eine ganz dünn gebackene Butterteigscheibe gelegt, die Torte mit Orangen-Glasur überzogen und, ohne sie weiter zu garniren, zu Tisch gegeben.

1847. Nelson-Torte. Tourte à la Nelson.

Diese sehr feine, gute Torte ist aus viererlei Blättern zusammengesetzt, nämlich aus einem Blatt von einem Theil der Haselnuß-Masse Nro. 1813, aus einem Blatt der Chokolade-Masse Nr. 1814, aus einem Blatt von der Pistazien-Masse Nro. 1815 und aus einem Meringue-Blatt Nro. 1816, welche alle in gleicher Größe und fingerdick auf die schönste Art gebacken

und kalt gestellt werden. Das Chokolade=Blatt wird über ein Tortenblech gelegt, mit Aprikosen=Marmelade gut bestrichen, darüber kömmt das Nußblatt, welches aber so gelegt wird, daß die untere Seite nach oben kömmt; dieses wird nun mit Marasquino di Zara leicht angefeuchtet und sodann mit Aepfel=Gelée überstrichen. Ueber dieses kömmt das Pistazien=Blatt ebenso gelegt und mit Ananassaft leicht getränkt, darüber wird Erdbeermark gestrichen und darüber das Meringueblatt als Schluß gelegt, welches mit Zitronen=Glasur ganz dünn überstrichen und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut wird. Die Torte wird über Spitzenpapier auf ein Tortenblech gelegt und zur Tafel gegeben.

1848. Französische Chokolade=Torte. Tourte au chocolat à la Française.

Ein Pfund Mandeln wird mit vier ganzen Eiern sehr fein gerieben, mit achtundzwanzig Loth gestoßenem Zucker genau untermengt und mit dem Gelben von zwanzig Eiern eine halbe Stunde gut gerührt. Sodann wird der Schnee von sechszehn Eiern sehr steif geschlagen und nebst zwölf Loth fein geriebener Chokolade, einem Eßlöffel voll Vanille=Zucker und zwei Loth Mehl unter die Masse gezogen. Hierauf wird ein rundes, mit einem zwei Zoll hohen Rande versehenes Tortenblech mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt, die Masse eingefüllt und eine Stunde in einem schwachheißen Ofen langsam gebacken. Wenn die Torte kalt ist, wird sie mit Chokolade=Glasur überzogen und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

1849. Kastanien=Torte. Tourte aux marrons.

Man schält achtzehn Stück schöne, gebratene Kastanien, reibt diese, wenn sie kalt sind, auf einem Reibeisen und passirt sie durch ein Drathsieb. Sodann werden zwölf Loth frische Butter schaumig gerührt, sechs ganze Eier und vier Eidotter dazu gethan und mit einem Viertelpfund gestoßenen Mandeln, den Kastanien und acht Loth Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und dem Gelben einer abgeriebenen Zitrone gut untermengt. Hierauf wird die Hälfte der Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech rund aufgestrichen, eingemachte Weichseln darauf gegeben und die übrige Masse darüber gestrichen. Nachdem die Oberfläche mit Eiern bestrichen, und gut mit Zucker bestreut wurde, wird die Torte bei mäßiger Ofenhitze gebacken.

78. Abschnitt. 9. Abtheilung.

Von den frischen Obstkuchen. Des Flans aux Fruits.

1850. Einfacher Apfelkuchen. Flan aux pommes à la bourgeoise.

Vierundzwanzig gute Aepfel werden, jeder in sechs Theile geschnitten, rein geschält und in eine Schüssel gethan. Sodann wird von dem mürben Teig Nro. 1801 eine runde Scheibe ausgerollt, diese auf ein Papier gelegt, rund geschnitten und außen herum ein Zoll hoher Rand mit freier Hand aufdressirt. Die Aepfel werden nun in den Kuchen dick eingelegt, mit kleinen Stückchen sehr frischer Butter bestreut, und nachdem man außen herum ein Papierband befestigt hat, wird der Kuchen bei guter Hitze in schöner Farbe gebacken. Wenn derselbe aus dem Ofen kömmt, wird er gut mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Tisch gegeben.

1851. Apfelkuchen mit Gelée. Flan aux pommes à la gelée.

Man bereitet von dem Bröselteig Nro. 1802 einen Flan, welchen man lichtbraun, ohne ihn mit Aepfeln zu belegen, ausbäckt. Unterdessen werden vierundzwanzig bis dreißig Borsdorfer Aepfel, jeder in sechs Theile geschnitten, rein geschält und in einem flachen Geschirr mit einem halben Pfund Zucker und dem Saft einer Zitrone langsam weich gekocht, worauf man sie in ihrem Safte kalt werden läßt. Hierauf werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gethan und sodann in den mit Aprikosenmark ausgestrichenen Kuchen in schönster Ordnung eingelegt. Der Aepfelsaft wird nun in eine Casserolle gegossen und mit noch einem Stück Zucker, bis der Saft einen Faden zieht, eingesotten, welcher ganz warm über die Aepfel gegossen und gleichdick darüber gestrichen wird.

1852. Mailänder Apfelkuchen. Flan aux pommes à la Milanaise.

Der Kuchen wird vom Linzer-Tortenteig Nro. 1804 bereitet und in schönster Farbe, den Vorhergehenden gleich, ausgebacken. Ebenso werden vierundzwanzig Borsdorfer-Aepfel, jeder in sechs gleiche Theile geschnitten, rein geschält und dann mit sechszehn Loth Zucker, dem Safte einer Zitrone und dem nöthigen Wasser weich, jedoch so, daß sie ganz bleiben, gedünstet. Unterdessen wird ein halbes Pfund Mailänder Reis rein belesen, gewaschen, abblanschirt, mit frischem Wasser abgekühlt und dann mit ein und einer halben Maß süßem Rahm nebst acht Loth Zucker und etwas Vanille-Zucker weich und dick gekocht, welchen man sodann in eine irdene Schüssel schüttet und kalt rührt. Der Kuchen wird nun auf ein Tortenblech gelegt, innen ganz mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, unter den Reis ein Gläschen Marasquino gegossen, dieser genau verrührt, in die Torte gethan und gleichmäßig auseinander gestrichen. Ueber denselben werden nun die Aepfelschnitze in schöner Ordnung gelegt, der unterdeß zur Gelée eingekochte Aepfelsaft

darüber gestrichen, über diesen der Flan mit eingemachten Amarellen garnirt, und, nachdem man über die Oberfläche noch etwas Marasquino geträufelt hat, wird dieser sehr angenehm schmeckende und sehr beliebte Kuchen zu Tisch gegeben.

1853. Portugieser Apfelkuchen. Flan aux pommes à la Portugaise.

Von dem Bröselteig Nro. 1802 wird ein Kuchen für zwölf Personen mit einem Zoll hohen Rande über einem Bogen Papier aufdressirt. Ferner werden vierundzwanzig Stück Borsdorfer= oder Calville=Aepfel, jeder in vier Theile geschnitten, rein geschält und mit acht Loth Zucker, einer halben Bouteille Malaga=Wein und einem Quart Weichselsaft weich und in ihrem Safte kurz gedünstet. Unterdessen werden zwölf Loth Mandeln fein gerieben und mit acht Loth gestoßenen Makaronen, acht Loth Zucker, vier Loth Orangenschalen, vier Loth Zitronat fein geschnitten, alles untermengt, mit sechs Loth warmer Butter begossen und mit dem Gelben von zehn Eiern schaumig gerührt. Ist dieß geschehen, so wird der Schnee von sechs Eiern darunter gerührt, die Masse in den Kuchen gefüllt, ein Papierstreif herumgemacht und der Kuchen bei mittelheißer Ofenhitze langsam eine halbe Stunde gebacken. Wenn derselbe nun halb ausgekühlt ist, so werden die Aepfel in schöner Ordnung darüber gelegt, der Saft davon darüber gestrichen und lauwarm zu Tisch gegeben.

1854. Mannheimer Apfelkuchen. Flan aux pommes à la Mannheim.

Von dem Bröselteig Nr. 1802 wird für zwölf Personen auf Papier ein Kuchen mit einem Zoll hohen Rand aufdressirt und um denselben ein Papierstreif befestigt. Sodann werden vierundzwanzig Borsdorfer=Aepfel, jeder in vier Theile geschnitten, rein geschält, der Kuchen damit ausgefüllt, mit Zucker bestreut und in einem mäßig heißen Ofen zur Hälfte ausgebacken. Unterdessen werden acht Loth Makaronen fein gestoßen und mit acht Loth Zucker, dem Gelben von sechs Eiern eine Viertelstunde gerührt, sodann ein und ein halbes Quart guter süßer Rahm darunter gerührt und der Crême über die Aepfel gegossen, so daß diese ganz überdeckt sind. Der Kuchen wird wieder in den Backofen gestellt, vollends gut ausgebacken und mit Zucker bestäubt warm zu Tisch gegeben.

1855. Zwetschkenkuchen. Flan aux prunes.

Hiezu wird der Teig Nro. 1801 angewendet, von demselben ein flacher Kuchen für zwölf Personen auf Papier aufdressirt, ein Papierstreifen herum gemacht und ganz voll mit halbirten guten Zwetschken ausgelegt, welche mit Zucker bestäubt werden. Der Kuchen wird sodann bei guter Ofenhitze in schöner Farbe ausgebacken, mit Zucker und Zimmt bestäubt und lauwarm zu Tisch gegeben.

1856. Erdbeerkuchen. Flan aux fraises.

Zwei Maß gute Walderdbeeren werden genau durchsucht, in ein Quart dicken Zucker=Syrup gethan, einmal geschwungen und wo möglich

auf's Eis gestellt. Unterdessen wird ein flacher Kuchen von dem Teig Nro. 1802 bereitet, hellbraun gebacken und auf ein Tortenblech geschoben. Kurz vor dem Anrichten werden die Erdbeeren in den Kuchen gefüllt, gleichmäßig auseinander gestrichen und sogleich zu Tisch gegeben.

1857. Himbeerkuchen. Flan aux framboises.

Dieser wird den Vorhergehenden gleich bereitet, nur mit dem Unterschied, daß die zwei Maß ausgesuchte Himbeeren mit einem Quart heißen Zucker=Syrup übergossen, sodann in's Eis gestellt und kurz vor dem Anrichten in den Flan gefüllt werden.

1858. Erdbeerkuchen mit Schaum. Flan aux fraises meringuées.

Von dem Bröselteig Nr. 1802 wird ein flacher Kuchen mit einem Zoll hohen Rande bereitet und lichtbraun gut gebacken. Unterdessen wird das Weiße von fünf Eiern fest geschlagen, sechszehn Loth Zucker untergerührt, zwei Maß ausgesuchte Walderdbeeren langsam darunter gerührt, die Masse in den Kuchen gefüllt, auseinander gestrichen, stark mit Zucker bestäubt und noch acht Minuten in den Ofen gestellt, bis das Ganze eine leichte Kruste gebildet, und etwas Farbe angenommen hat.

1859. Erdbeerkuchen mit geschlagenem Rahm. Flan aux fraises à la crême fouettée.

Dieser Erdbeerkuchen wird, ganz dem vorhergehenden gleich, bereitet; die Erdbeeren werden kurz vor dem Anrichten in den Kuchen gefüllt und der von einer Maß Rahm geschlagene und auf einem Sieb abgetropfte Rahm=Schnee wird zur Hälfte über den Kuchen recht glatt gestrichen, von der zweiten Hälfte durch eine Papierspritze ein Gitter darüber gespritzt und das Ganze mit Zucker stark bestäubt, zu Tisch gegeben.

1860. Johannisbeerkuchen. Flan aux groseilles.

Derselbe wird ganz dem vorhergehenden Erdbeerkuchen gleich bereitet; nur daß hier acht Loth gestoßener Zucker mehr unter den Schnee gerührt werden.

1861. Kuchen mit gemischten Früchten. Flan à la Macedoine de fruits.

Der Kuchen wird ebenfalls aus dem Teige Nro. 1802 aufgesetzt und in schöner Farbe gebacken. Unterdessen wird ein Teller voll Erdbeeren, ein Teller voll Himbeeren, ein Teller voll weiße und ein Teller voll rothe Johannisbeeren rein durchsucht, abgepflückt, zusammen in eine Porzellan=Terrine gethan und mit ein und einem halben Quart heißem Zucker=Syrup übergossen, durcheinander geschwungen und einige Stunden in's Eis gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Macedoine in den Kuchen gefüllt, egal auseinandergestrichen und zu Tisch gegeben.

1862. Aprikosenkuchen. Flan aux abricots.

Aus der Teigmasse Nro. 1801 wird für zwölf Personen ein flacher, mit einem Zollhohen Rande versehener Kuchen aufdressirt, darum ein Papierband befestigt und ganz mit halbirten, recht reifen Aprikosen ausgelegt und in einem gutheißen Ofen gebacken; wenn derselbe aus dem Ofen kömmt, wird er stark mit Zucker bestreut und dann kalt zu Tisch gegeben.

1863. Pfirsichkuchen. Flan aux pêches.

1864. Reineclaudenkuchen. Flan aux reineclaudes.

1865. Mirabellenkuchen. Flan aux mirabelles.

Diese drei hier bezeichneten Kuchen werden ganz dem Aprikosenkuchen gleich bereitet, nur ist zu bemerken, daß bei den Pfirsichen die Haut abgezogen werden muß.

1866. Traubenkuchen. Flan aux raisins.

Von dem Teige Nro. 1802 wird ein flacher Kuchen ausgerollt, dieser egal rund geschnitten und außen herum ein Zoll hoher Rand aufdressirt, welcher mit einem Papierband umwunden und mit Kleister befestigt wird. Sodann werden gute Trauben abgepflückt, der Kuchen damit angefüllt, in den heißen Backofen gestellt, halb ausgebacken, mit einem Guß, wie beim Mannheimer Aepfelkuchen, übergossen und vollends ausgebacken. Ehe man denselben zu Tisch gibt, wird er nochmals gut mit Zucker bestäubt und lauwarm servirt.

1867. Kirschkuchen. Flan aux cerises.

Es wird von dem Teige Nro. 1802 ein flacher Kuchen für zwölf Personen gemacht, dieser mit ausgekernten Kirschen oder Weichseln angefüllt, diese stark mit Zucker bestreut und in einem gut heißen Ofen in schönster Farbe gebacken. Ehe man ihn zu Tisch gibt, wird er nochmals mit Zucker bestreut.

1868. Kirschkuchen auf eine andere Art. Gateau de cerises.

Vierundzwanzig Loth Zucker werden mit einem Eßlöffel voll Zimmt, einer Messerspitze voll Nelken und zwölf Eidottern eine halbe Stunde gerührt, der Schnee von sechs Eierklar nebst zwölf Loth geriebenem Brode darunter gerührt und zuletzt mit einem Pfunde abgepflückten, guten saftigen Kirschen und einem Pfunde Weichseln, sammt den Steinen, darunter melirt. Hierauf wird die Masse in eine Kugelhupf-Form, welche mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Brod gut ausgesäet ist, gefüllt und in einem mäßig heißen Ofen ein und eine halbe Stunde in schöner lichtbrauner Farbe gebacken.

78. Abschnitt. 10. Abtheilung.

Von den kleinen Früchtenkuchen. **Des Tartelettes.**

Die kleinen Früchtenkuchen unterliegen genau derselben Bereitung wie die großen Obstkuchen. Dieselben werden wegen ihrer kleinen zum Speisen mehr zusagenden Form auch bei großen Tafeln servirt, und den großen vorgezogen. Diese kleinen Tarteletten werden über zierlich zusammengelegte feine Servietten pyramidenförmig zu zwanzig bis vierundzwanzig Stück angerichtet.

1869. Aprikosen-Tarteletten. Tartelettes aux abricots.

Von dem Bröselteig Nro. 1802 wird eine große, messerrückendicke Teigplatte ausgerollt und daraus mit einem runden Ausstecher in der Runde eines gewöhnlichen Wasserglases, die nöthige Zahl solcher Scheiben ausgestochen. Diese werden außenherum halb Zoll hoch aufgebogen, so daß sie einen gleichhohen Rand erhalten, welches mit Genauigkeit, damit sie eine schöne Form erhalten, ausgeführt werden muß. Um jedes dieser Tarteletten wird ein Papierband von der gleichen Höhe des Randes gethan und dieses mit Kleister befestigt. Hierauf wird die nöthige Zahl gut reifer, großer Aprikosen, wo man auf jedes Tartelette ein Stück rechnet, von einander getheilt, in jedem zwei Hälften eingelegt, diese gut mit Zucker bestreut, alle über mit Butter bestrichenem Papier auf ein Backblech gelegt und so in einem ziemlich warmen Ofen eine starke Viertelstunde gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird das Papier abgelöst, nochmals mit Zucker bestreut, und wenn sie kalt geworden sind, wie oben bemerkt wurde, angerichtet.

Auf dieselbe Art werden die

1870. Kleine Obstkuchen von Pfirsichen. Tartelettes aux pêches.

1871. Kleine Obstkuchen von Zwetschken. Tartelettes aux prunes.

1872. Kleine Obstkuchen mit Mirabellen. Tartelettes aux mirabelles.

1873. Kleine Obstkuchen mit Aepfeln. Tartelettes aux pommes.

1874. Kleine Obstkuchen von ausgekernten Kirschen. Tartelettes aux cerises égrenées.

bereitet und angerichtet.

1875. Kleine Erdbeerkuchen. Tartelettes aux fraises.

Die nöthige Zahl ebenso bereiteter Tarteletten werden auch von innen mit Papier ausgelegt, dann mit trockenen Erbsen angefüllt und so ausgebacken; wenn sie kalt geworden sind, werden die Erbsen herausgenommen, das Papier abgelöst und mit Erdbeeren gefüllt.

1876. Kleine Erdbeerenkuchen auf Königin Art. Tartelettes aux fraises à la reine.

Sie werden, den vorhergehenden gleich, gebacken, nur mit dem Unterschiede, daß hier ein kaltes Erdbeermark, wozu die Erdbeeren durch ein Sieb passirt und mit Staubzucker verrührt werden, halbvoll eingefüllt wird; oben darüber werden schöne, große Gartenerdbeeren, mit Zucker bestäubt, gelegt.

1877. Kleine Erdbeerkuchen mit Merinquen. Tartelettes aux fraises merinquées.

1878. Kleine Erdbeerkuchen mit Rahmschnee. Tartelettes aux fraises à la crême fouettée.

siehe die Erdbeerenkuchen unter gleicher Benennung in der vorigen Abtheilung.

Eine andere Art von Tarteletten sind die nach französischer Methode bereiteten, welche auf folgende Weise gemacht werden. Man streicht die nöthige Zahl kleiner Schüsselchen von weißem Blech, die zwei Zoll im Durchmesser haben und einen Zoll tief getrieben sind, mit Butter aus; sie werden dann mit messerrückendick ausgerolltem Butterteig ausgefüttert, rundum rein zugeschnitten und die Vertiefung mit irgend einer beliebigen, dickeingekochten Marmelade gefüllt; darüber wird aus ganz dünnausgerolltem Butterteig, der in feine Streifchen geschnitten ist, ein zierliches Gitter gelegt und über diesem außenherum ein ganz schmales Rändchen von ausgestochenem Butterteig, welches mit Ei bestrichen über den innern Rand leicht angedrückt wird, gelegt. Das Gitter wird schön mit Ei bestrichen, gut mit Zucker bestreut und diese Tarteletten im heißen Ofen schnell gebacken, welches in der Weise geschehen muß, daß die Marmelade nicht heiß wird, folglich Blasen mache und durch das Gitter bringe, sondern der ohnedies dünngehaltene Butterteig muß sich leicht bräunen, der Zucker schmelzen und so dieselben schön glasiren.

---

78. Abschnitt. 11. Abtheilung.

Von den Crême-Torten. Des Flans à la Crême.

Die Crême-Torten zerfallen wieder in zwei verschiedene Arten, nämlich in auf dem Feuer abgerührte Crêmes, sowohl von Rahm als Wein, und in geschlagene Rahm-Crême-Flans (Crêmes à la Chantilly).

1879. Crême-Torte. Flan à la crême.

Diese Flans werden sowohl von Bröselteig, von Bisquit-Masse, von Makaronen-Masse, von Merinque-Masse, wie auch von Butterteig gebacken,

weßhalb hierüber nur der Geschmack des Tischherrn zu bestimmen hat. Man rollt also von dem Teige Nro. 1802 einen flachen Boden aus, den man in der Größe für zwölf Personen rund zuschneidet, über Papier auf ein Backblech legt und außenherum aus freier Hand einen zollhohen Rand auf-dressirt, welcher recht egal und gleichmäßig hoch sein muß. Dieser wird außenherum mit einem Papierband umbunden, innen mit ganz mit Butter bestrichenem Papier ausgelegt, mit trockenen Erbsen angefüllt und im mäßig-heißen Backofen in schönster Farbe gebacken. Wenn derselbe kalt ist, werden die Erbsen wie auch das Papier herausgenommen und der Flan noch einige Minuten in den Backofen gestellt, damit er auch von innen noch schwach braun werden kann.

1880. Flan von Butterteig bereitet. Flan de Feuilletage.

Der Butterteig Nro. 1804 wird recht kalt auf den Backtisch gelegt, zu einer runden, Viertelzoll dicken Platte ausgerollt, ein passendes Tortenblech darüber gelegt und egal rund geschnitten; über diese runde Scheibe wird nun ein um ein Zoll kleineres Tortenblech gelegt und um dieses rundum der Teig durchgeschnitten, so daß man eine kleinere runde Scheibe und einen Kranz erhalten hat. Die Scheibe selbst wird wieder in ihrer frühern Größe ausgerollt, über einen Bogen Papier gelegt und nach der Größe des großen Tortenbleches wieder egal rund zugeschnitten, dann außenherum mit abgeschlagenem Ei bestrichen und darüber der Butterteig-Kranz recht egal mit dem Boden darüber gelegt, leicht angedrückt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestäubt und so in schönster Farbe und luftigleichtem Ansehen gut ausgebacken.

1881. Flan von Bisquit-Masse bereitet. Flan de biscuit.

Die Bisquit-Masse Nro. 1807 wird in einem mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubtem Plafond, der die Größe für zwölf Personen hat, dreiviertelvoll angefüllt, dieser sehr langsam während einer Stunde gebacken, dann über ein großes Haarsieb gestürzt und so kalt werden gelassen, welches wenn es die Umstände erlauben, immer am Abende vorher geschehen muß. Dieses Bisquit wird ein Viertelzolldick vom Rande in der Runde eingeschnitten, ganz ausgehöhlt und zum leichten Trocknen in den Wärme-kasten gestellt.

1882. Flan von Makaronen-Masse. Flan aux amandes.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln werden mit dem Weißen von vier Eiern sehr fein gerieben, dann in eine Schüssel gethan, mit ein und einem halben Pfund feinem Staubzucker und einem Eßlöffel voll Zitronenzucker untermengt und dann verdünnt, daß die Masse weich und geschmeidig wird. Sodann werden vier Stück oder mehrere, je nach der Größe derselben, Oblaten mit Wasser befeuchtet, zusammengemacht, diese über zwei zusammengelegte Bögen Papier gelegt und die Hälfte der Masse federkieldick in der Runde darüber gestrichen; von dem dritten Theil derselben wird ein

zollbreiter Kranz ebenfalls auf Oblaten gebacken, der genau die Runde des Bodens hat und von dem Rest der ganzen Masse werden kleine, runde Makaronen auf Papier dressirt und alles dies zusammen in einem sehr mäßig heißen Ofen mit Vorsicht lichtgelb gebacken. Wenn dies erreicht ist, so wird der Boden in der Runde mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, der Kranz darüber gelegt und über diesem, nämlich am innern Rande, werden die Makaronen in aufrechtstehender Ordnung und in Caramel-Zucker leicht eingetaucht, herumgesetzt. Der Rand selbst aber wird mit Zitronen-Glace bestrichen, geschmackvoll mit Früchten belegt und der später bezeichnete Crême in die Mitte gefüllt.

1883. Flan von Meringue-Masse. Flan de meringues.

Von der Meringue-Masse Nro. 1816 wird auf einem sehr flachen runden Backblech, welches mit Butter bestrichen wurde, eine einen Viertelzoll dicke, runde Scheibe aufgestrichen, ebenso von derselben Masse auf einem zweiten mit Butter bestrichenen zwei gleichrunde, eben so dicke, zollbreite Kränze, wovon der eine auf beiden Seiten mit kleinen Perlen bespritzt worden ist. Dies wird in einen sehr schwach warmen Ofen gestellt und in der Weise gebacken, bis das Ganze gut ausgebacken und Glasspröde geworden ist. Der Boden wird über ein Tortenblech gelegt, aussenherum mit Aprikosenmark bestrichen, der einfache Kranz darüber gelegt, dieser wieder mit Marmelade bestrichen und darüber der zweite Kranz gelegt. Zwischen die Perlen wird Zitronen-Glace gestrichen und über diese geschmackvoll kleine, eingemachte Früchte gelegt, welches dem Ganzen ein schönes Ansehen gibt. Um weitere Wiederholungen zu vermeiden, bemerke ich, daß aus den hier angegebenen fünferlei zu großen Flans angewendeten Teigmassen, ebensogut alle kleinen Tarteletten bereitet werden können.

1884. Chokolade-Crême-Torte. Flan à la crême au chocolat.

Ein halbes Pfund Vanille-Chocolade wird gerieben, mit zwölf Loth gestoßenem Zucker untermengt, vier ganze Eier und zwölf Eidotter dazu geschlagen, mit drei Quart süßem Rahm abgerührt und dann über Kohlenfeuer mit dem Schneebesen, bis der Crême aufstoßen will, abgeschlagen; derselbe wird sogleich durchgeseiht und warm in den Flan gegossen.

1885. Vanille-Crême-Torte. Flan à la crême de vanille.

Eine Stange Vanille wird in Stückchen geschnitten und mit drei Viertelmaß süßem Rahm einige Minuten gekocht. Unterdessen werden vier ganze und zwölf Eidotter mit zwölf Loth Zucker gut abgerührt, der unterdeß ausgekühlte Rahm dazu gegossen und über Kohlenfeuer, bis derselbe aufstoßen will, abgeschlagen, dann heiß geseiht und warm in den Flan gefüllt.

1886. Orangen-Crême-Torte. Tourte à la crême d'oranges.

Das Gelbe von zwei Orangen wird auf Zucker leicht abgerieben, abgeschabt, dann mit zwölf Eidottern, vier ganzen Eiern und zwölf Loth Zucker

gut abgerührt; dann werden drei Viertelmaß süßer Rahm dazu gegossen, dem vorhergehenden gleich abgeschlagen, geseiht und in die Torte gefüllt.

1887. Zitronen=Crême=Torte. Flan à la crême au citron.

Wird ganz dem Orangen=Crême gleich zubereitet.

Auf dieselbe Weise erscheinen diese Crême=Torten noch als:

1888. Crême=Torte mit gebranntem Zucker.
Flan à la crême de caramel.

1889. Crême=Torte mit Orangenblüthen.
Flan à la crême de fleurs d'orange.

1890. Crême=Torte von Haselnüssen. Flan à la crême de noisettes.

1891. Crême=Torte von gerösteten Mandeln.
Flan à la crême aux amandes pralinées.

1892. Crême=Torte mit Parfait d'amour.
Flan à la crême au parfait d'amour.

1893. Crême=Torte mit Marasquino. Flan à la crême de marasquin.

1894. Wein=Crême=Torte. Flan à la crême de Malaga.

Ein halbes Pfund gestoßener Zucker wird mit fünf ganzen Eiern und zehn Eidottern gut verrührt, mit einer Bouteille Malaga=Wein genäßt und über dem Feuer zu einem Crême abgeschlagen, der geseiht und in einen beliebigen Flan gegossen wird. Auf dieselbe Art kann jeder beliebige weiße Wein genommen werden, bei dem Rheinwein aber muß man etwas Zitronengelb und Zimmt mit abschlagen.

1895. Rahm=Schnee=Torte mit Erdbeeren.
Flan à la crême Chantilly aux fraises.

Zu dieser Art Crême=Torten ist besonders sehr guter Rahm nöthig, der sich ganz schlagen läßt. Ebenso müssen die Früchte völlig reif und im rohen Zustande durchgestrichen und mit Staubzucker zu einem Püree angenehm gesüßt verrührt werden. Ihre Bereitung ist folgende:

Zwei Maß reife Walderdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, in eine Porzellan=Schale gethan und mit zwanzig Loth Staubzucker gut verrührt, dann bis zum Gebrauche auf's Eis gestellt. Der unterdeß von einer Maß festgeschlagene und auf einem Sieb abgetropfte Schlagrahm wird bis auf den vierten Theil unter das Erdbeermark gerührt, in den dazu bestimmten Flan gegossen, eben gestrichen und von dem Rest des Schlagrahmes ein Gitter darüber gespritzt. Bei dem Erdbeermark kann etwas Cochenille dazu gegeben werden.

1896. Himbeer=Crême=Torte. Flan à la crême Chantilly aux framboises.

1897. Aprikosen=Crême=Torte. Flan à la crême Chantilly aux abricots.

1898. Pfirsich-Crême-Torte. Flan à la crême Chantilly aux pêches.

1899. Ananas-Crême-Torte. Flan à la crême Chantilly à l'ananas.

Dieselben werden den Vorhergehenden gleich zubereitet, mit Ausnahme jener von Ananas, wozu eine gut reife Ananas rein geschält, in Scheiben geschnitten, mit grobem Zucker gestoßen und zu einem Puree durchgestrichen wird.

---

78. Abschnitt. 12. Abtheilung.

Vom Brandteig. Du Pâte à Choux.

Diese allgemein beliebte Teigmasse verdient besonders unsere Aufmerksamkeit, denn alle daraus hervorgegangenen Backwerke haben ein so liebliches feines Ansehen, daß man einige derselben mit dem Namen à la Reine und à la Duchesse beehrte.

1900. Brandteigkrapfen auf französische Art.
Petits choux à la d'Artois.



Man läßt in einer Casserolle zwei Quart Milch, acht Loth sehr frische Butter, zwei Loth Zucker und eine Messerspitze voll Salz aufkochen, nimmt

die Casserolle vom Feuer und rührt sogleich sechszehn Loth feines, gesiebtes Mehl darunter, stellt die Casserolle wieder auf Kohlenfeuer und rührt so lange darin, bis sich der Teig von der Casserolle loslöst. Derselbe wird nun in eine andere Casserolle gethan und nach einigem Auskühlen werden vier ganze Eier und fünf Eidotter darunter gerührt und zuletzt mit dem auf einem Stück Zucker abgeriebenem Gelben einer Zitrone und einem Löffel voll Schlagrahm untermengt. Von dieser Masse werden mit dem Eßlöffel über ein mit Mehl bestäubtes Backblech kleine Küchen in gleicher Entfernung gesetzt, mit Ei bestrichen und mit Grobzucker bestreut. Sie werden in einem mittelheißen Ofen während einem Zeitraum von zwanzig Minuten langsam gebacken, wo sie noch einmal so groß aufgegangen sein müssen. Wenn sie kalt sind, werden sie an der Seite aufgeschnitten, mit einem Kaffeelöffel voll Marmelade gefüllt und über eine Serviette auf eine Schüssel pyramidenartig angerichtet.

1901. Brandteigkrapfen. Petits choux à la St. Cloud.

In die vorhergehend beschriebene Masse wird Vanille-Geruch beigegeben; sie werden ebenso dressirt und gebacken und wenn sie aus dem Ofen kommen, sogleich angerichtet und warm zu Tisch gegeben.

1902. Herzoginbrödchen. Petits pains à la duchesse.

Man läßt zwei Quart Milch, vier Loth Butter, vier Loth Zucker und etwas Salz aufsieden, schüttet sechszehn Loth gesiebtes Mehl hinein und rührt den Teig über Kohlenfeuer gut ab. Wenn derselbe ausgekühlt ist, werden drei ganze Eier und fünf Eidotter nebst etwas fein geschnittenem Orangengelb dazu gerührt und hievon auf einem mit Mehl bestäubten Backtisch fingerlange und ebenso dicke Würstchen gelegt, welche mit Ei bestrichen, mit Grobzucker bestreut und langsam lichtbraun gebacken werden. Sie werden den Vorhergehenden gleich aufgeschnitten, etwas Aprikosen-Marmelade eingefüllt und über eine Serviette zierlich angerichtet.

1903. Königinbrod mit Pistazien. Petits pains à la reine.

Diese werden den Vorhergehenden gleich zubereitet, nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade, unter welche fein geschnittene Pistazien melirt wurden, etwas gefüllt, sodann mit grüner Glace royale oben glasirt, mit rothem Hagelzucker bestreut und schön angerichtet.

1904. Herzoginbrod mit Chokolade. Pain à la duchesse au chocolat.

Von demselben Brandteig werden runde Kugeln auf's Blech dressirt, sehr langsam gebacken und wenn sie kalt sind, werden sie mit einem Crême pâtissiere mit Chokolade bereitet, gefüllt und mit Chokolade glacirt.

1905. Herzoginbrod mit Corinthen.
Petits pains à la duchesse au raisins de Corinthe.

Diese werden in langer Form von demselben Teig dressirt und croquant gebacken; wenn sie kalt geworden sind, werden sie an der Seite auf-

geschnitten, mit Aepfel=Gelée gefüllt, in Caramel=Zucker getaucht, mit gut gereinigten kleinen, schwarzen Corinthen bestreut und schön erhaben angerichtet.

1906. Brandteig=Ringe. Gimblettes aux amandes grillées.

Von demselben Brandteige werden kleine eigroße Häufchen auf ein Blech, aber etwas weiter auseinander gesetzt, sodann taucht man ein rundes Hölzchen in geschlagene Eier, drückt dieses mitten in die Häufchen und schiebt den Teig zu kleinen egalen Ringchen auseinander. Diese werden mit Ei bestrichen, mit grobem Hagelzucker und grob geschnittenen Mandeln untermengt, bestreut und langsam in schöner Farbe gebacken. Wenn sie kalt sind, werden jedesmal zwei auf der innern Seite, mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt und erhaben zierlich angerichtet.

Diese Gimblettes können auch mit weißer Glace royale bestrichen, mit Pistazien grün und mit gefärbten Mandeln roth bestreut werden.

1907. Brandteig=Krapfen mit Käse. Ramequins.

Eine halbe Maß Rahm läßt man mit vier Loth Butter aufkochen, schüttet sodann zwölf Loth feines, gesiebtes Mehl hinein und rührt dasselbe auf Kohlenfeuer zu einem feinen zarten Teig ab. Derselbe wird nun nochmals mit vier Loth Butter und sechs Loth fein geriebenem Parmesankäs gut verarbeitet und nach und nach mit vier ganzen Eiern, einem Kaffeelöffel Salz, ebensoviel Zucker, etwas weißem Pfeffer und acht Loth klein würfellicht geschnittenem Emmenthaler= oder Schweizerkäs unter die Masse gemengt, sodann in kleine Häufchen, in der Größe eines kleinen Hühnereies, über ein Blech in gleicher Entfernung gesetzt und in einem mittelheißen Ofen, dem Vorhergehenden gleich, gebacken. Sie müssen aus dem Ofen genommen, sogleich angerichtet und warm zu Tisch gegeben werden.

1908. Gebrühte Kuchen. Echaudés.

Ein Pfund feinstes gesiebtes Mehl wird über die Tafel zu einer Grube auseinander gestrichen, in die Vertiefung derselben acht Loth sehr frische Butter gethan, sieben ganze Eier hinein geschlagen, mit einer starken Messerspitze voll Salz und einem halben Eßlöffel voll Zucker gewürzt und sodann zu einem Teige angemacht; dieser wird so lange geknetet, mit dem Ballen der rechten Hand fein gestrichen, wieder stückweise abgerissen und gut über sich selbst geschlagen, bis derselbe fein glänzend sich ziehend und elastisch wird. Sodann wird derselbe an einen andern mit Mehl bestäubten Ort gethan, mit Mehl bestäubt, mit einer Serviette gedeckt und kalt gestellt. Nach einigen Stunden des Ruhens setzt man eine große Casserolle voll Wasser auf's Feuer, verarbeitet, während dieses warm wird, den Teig, macht daumenstarke Rollen daraus und theilt ihn in ebenso breite Stückchen, die man mit der geschnittenen Seite über ein mit Mehl bestäubtes Brett stellt, etwas leicht ausdrückt und endlich in's kochend heiße Wasser legt, worin man sie leicht bewegt, bis sie in die Höhe steigen. So=

bald dieß erreicht ist, werden sie aus dem heißen Wasser in eine große Schüssel, mit kaltem Wasser bis zur Hälfte angefüllt, gelegt und dann gegen vier Stunden liegen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie endlich über Blech zwei Finger breit auseinander gelegt und in einem ziemlich warmen Ofen gebacken.

Während des Backens soll der Ofen nicht oft geöffnet werden, indem dadurch die Wirkung der Hitze unterbrochen würde. Dieses Gebäck muß außerordentlich leicht und im Verhältniß auf seine erste Größe sehr groß aufgehen.

---

78. Abschnitt. 13. Abtheilung.

Vom Butterteig. **Du Feuilletage.**

Die Bereitung des Butterteiges ist im Anfange dieses Abschnittes und zwar bei den verschiedenen Teigarten Nro. 1805 genau beschrieben und ich weise deßhalb auf diese Nro. zurück.

1909. Butterteig-Pastete. Vol au vent.

Der fünfmal zusammen geschlagene oder mit fünf Touren verfertigte Butterteig wird noch einmal zusammen geschlagen, so daß derselbe in zehnfachen Blättern übereinander liegt. Er wird nun stark fingerdick ausgerollt, auf doppeltes Papier gelegt und ein flacher Speiseteller in der Mitte darauf gethan, um welchen mit einem kleinen scharfen Messer der Teig ringsum durchschnitten wird; der Teller wird hierauf abgenommen und die Oberfläche mit einem Ei, welches mit etwas Salz und Zucker abgeschlagen ist, mittelst eines feinen Haarpinsels in der Art überstrichen, daß auch nicht das geringste über den Rand abläuft; sodann wird, einen Zoll breit vom Rande, der Butterteig messerrückentief im Kranze eingeschnitten, welcher Schnitt den Deckel bildet. Der Deckel selbst aber wird mit der Rückseite der Messerspitze sternartig bezeichnet, wie auch am Rande selbst auf eben diese Weise kleine Verzierungen eingezeichnet. Die Butter-Pastete wird nun über ein dickes rundes Backblech gestellt und in einem mittelheißen Ofen beinahe eine Stunde gebacken, wo man sie, wenn die Oberfläche etwas Farbe annimmt, ohne sie aus dem Backofen zu nehmen, mit Papier decken muß. Wenn diese Pastete eine starke Hand hoch aufgelaufen, gut ausgebacken ist und eine schöne lichtbraune Farbe hat, so wird sie aus dem Ofen genommen, der Deckel behutsam abgenommen und der innere fette Teig mit einem Eßlöffel vorsichtig, daß kein Loch in dieselbe kömmt, herausgenommen.

Es wäre sehr zu wünschen, daß das Backen dieser Pastete genau nach der Tafelstunde berechnet wäre, damit sie nicht zu lange stehen darf, denn durch das Wiedererwärmen derselben verliert sie sehr an ihrem Geschmack.

Da bereits mehrmals, besonders bei den Entrees, von dieser Butterteig-Pastete gesagt und darauf hingewiesen wurde, ist es auch hier nöthig zu bemerken, daß dieselbe nicht nur allein bestimmt ist die verschiedensten Ragouts in sich aufzunehmen, sondern sie dient auch dazu, geschlagenen Rahm-Schnee mit einer Sultane (Haube von gesponnenem Zucker) überdeckt, hinein zu geben, wo sie dann aber mit feinem Zucker bestäubt, schön glacirt sein muß.

Diese Pastete muß, wenn sie vollkommen gelungen ist, sich durch schöne natürliche Form und feinblätterig durchsichtiges Ansehen empfehlen.

1910. Kleine Butterteig-Pastetchen. Petits vols au vent.

Aus dem fünfmal zusammengeschlagenen Butterteige werden kleine Pastetchen gebacken, welche aber etwas mehr Ofenhitze fordern, indem binnen fünf bis sieben Minuten die drei Finger hoch bestrichene Oberfläche rothgelb und das Pastetchen selbst blaßgelb gebacken sein soll. Sie sind bestimmt, wie im Abschnitt bei den warmen hors d'oeuvres mehrmals bemerkt wurde, alle feinen Ragouts, nämlich die verschiedensten Salpicons, alle Sorten Hachis, alle kleinen Ragouts von geblättertem Fleische, Emincés, Austern u. dgl. in sich aufzunehmen, ebenso erscheinen sie als:

1911. Kleine Butterteig-Pastetchen mit geschlagenem Rahm. Petits vols au vent à la Chantilly.

1912. Kleine Butterteigpastetchen mit Erdbeeren. Petits vols au vent aux fraises.

1913. Kleine Butterteigpastetchen mit Apfel-Sulz. Petits vols au vent à la gelée de pommes.

1914. Kleine Butterteigpastetchen mit Johannisbeer-Gelee. Petits vols au vent à la gelée de groseilles.

1915. Kleine Butterteigpastetchen mit Marasquino-Crème. Petits vols au vent à la crème au marasquin.

1916. Kleine Butterteigpastetchen mit Crème pâtissière. Petits vols au vent à la crème pâtissière.

Alle diese hier angeführten Pastetchen werden aber nicht mit Zucker im Ofen glacirt, sondern es wird jedes einzeln, nämlich das obere rothbraune Ränbchen, in weißen Bruchzucker leicht getaucht und entweder mit gehackten grünen Pistazien oder rothem groben Hagelzucker bestreut. Sie werden alle über zierlich zusammengelegte Damast-Servietten gelegt und auf flachen Schüsseln pyramidenartig angerichtet.

1917. Butterteigschnitten mit Aprikosenmark. Canapés à la marmelade d'abricots.

Aus dem viermal zusammengeschlagenen, sehr kalten Butterteig werden federkieldicke, zwei Finger breite und zwei Finger lange Schnitten auf ein

naßgemachtes Blech zollbreit auseinander gelegt, die man, ohne sie zu bestreichen, im heißen Ofen bäckt. Nach vier Minuten müssen sie aufgelaufen sein; sodann werden sie stark mit Staubzucker bestäubt und wieder in den Ofen geschoben, wo man sie so lange stehen läßt, bis der Zucker geschmolzen und die Schnitten schön glasirt sind. Sie werden sogleich mit einem dünnen Messer vom Blech abgelöst, die untere Seite mit Aprikosen=Marmelade, oder Aepfel= und Johannisbeer=Gelée bestrichen und jedesmal, zwei zusammengesetzt, schön über eine gebrochene Damast=Serviette aufgerichtet.

1918. Gestürzte Butterteigkrapfen. Petits gateaux renversés.

Aus einer federkieldick ausgerollten großen Butterteig=Platte werden mit einem drei Finger breiten runden Ausstecher Scheiben ausgestochen, diese oben leicht mit kaltem Wasser bestrichen, auf die Hälfte zusammengebogen, über ein genäßtes reines Backblech zollbreit auseinander gelegt, leicht mit Ei bestrichen und im heißen Ofen gebacken. Wenn sie schön aufgelaufen und von der einen Seite umgestürzt sind, werden sie stark mit Staubzucker bestäubt, wieder in den Ofen geschoben und, den Vorhergehenden gleich, bis der Zucker geschmolzen ist, glasirt. Sie werden vom Blech gelöst, über jedes ein schmaler Streifen von schöner Johannisbeer= oder Aepfel=Gelée gelegt und sodann gehäuft angerichtet.

1919. Butterteigrosen mit Grob=Zucker. Petites rosasses au gros sucre.

Es werden aus fünfmal geschlagenem Butterteig, der zu einer federkieldicken Platte ausgerollt ist, drei Zoll große runde Blättchen mit einem Ausstecher ausgestochen; der in Rest gebliebene Teig wird über einander gelegt, mit dem Rollholze zusammengeschlagen, sodann ebenfalls zu einer Platte, aber nur messerrückendick ausgerollt, aus welcher man mit einem ein und einen halben Zoll breiten Ausstecher schmale Halbmonde aussticht. Die runden Blättchen werden nun über ein naßgemachtes, reines Backblech gelegt, leicht genäßt und über jedes Scheibchen fünf Mondscheinchen in der Weise gelegt, daß in der Mitte die Spitzen zusammenstoßen und in gleicher Entfernung vertheilt sind. Die Mondscheinchen werden sodann mit Zucker gut bestäubt, in gut heißem Ofen schnell gebacken, vom Blech gelöst und über ein Tortenblech gelegt. Der übrig gebliebene Teig wird dann nochmals zusammengeschlagen, messerrückendick ausgestochen und daraus kleine Ringchen ausgestochen, welche ebenso gebacken werden. Ist dieß geschehen, so werden die Rosen bildenden Mondscheinchen mit rosa gefärbter Glace royale schön glasirt, in die Mitte ein Ringchen gelegt, dieses ebenfalls glasirt, mit grünem Hagelzucker leicht bestreut und zum Trocknen in's Stuve gestellt. Wenn sie nun trocken geworden sind, werden die leeren Stellen zwischen den Mondscheinchen und die Mitte der Ringchen mit einem schönen rothen Aepfel=Gelée reinlich gefüllt und dieses schöne Backwerk gehäuft recht geschmackvoll angerichtet.

1920. Liebes-Grübchen. Petits puits d'amour.

Es wird von viermal geschlagenem Butterteig eine federkieldicke, lang-viereckige Platte ausgerollt, welche in zwei Finger breite und fingerlange Schnitten getheilt und diese über ein genäßtes Blech in gleicher, zollbreiter Entfernung gereiht werden. Der Abfall des Teiges wird nochmals zu einer Platte ausgetrieben und daraus mit einem zollgroßen Ausstecher kleine Ringchen ausgestochen; die Ringchen werden nun mit dem Pinsel leicht genäßt und unten und oben eins über die Schnitten gelegt. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie mit Zucker bestäubt und im heißen Ofen schnell gebacken. Nachdem sie kalt geworden, wird ein Grübchen mit weißer Aepfel-, das andere mit Johannisbeer-Gelée reinlich gefüllt und, den Vorhergehenden gleich, zierlich angerichtet.

1921. Kleine gratinirte Kuchen. Petits gateaux pralinés.

Aus einer federkieldicken, von viermal geschlagenem Butterteig ausgerollten Teigplatte werden zwei Finger breite und fingerlange Spitzweckchen geschnitten, welche in gleicher zollbreiter Entfernung über ein genäßtes Blech gelegt, stark mit Zucker bestäubt und in vier bis fünf Minuten im heißen Ofen gebacken werden. Sodann werden sie vom Blech gelöst, dünn mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, die Hälfte von jedem mit fein gehackten grünen Pistazien und die andere Hälfte mit rosa gefärbten Mandeln bestreut. Sie werden gehäuft geschmackvoll angerichtet.

1922. Fanchonetten mit Vanille. Fanchonettes à la vanille.

Man läßt in zwei Quart Rahm eine Stange in kleine Stückchen zerschnittene Vanille gut aufkochen und stellt diese zugedeckt bei Seite. Unterdessen werden vier Eidotter, sechs Loth Zucker, zwei Loth Mehl und ein Körnchen Salz in einer Casserolle mit etwas kaltem Rahm gut verrührt, der Vanille-Rahm nach und nach dazu gegossen und der Crême bei immerwährendem Rühren auf Kohlenfeuer bis zum Aufkochen abgerührt, sodann durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf wird aus viermal geschlagenem Butterteig eine messerrückendicke Platte ausgerollt, aus derselben mit einem runden Ausstecher dünne Blättchen ausgestochen und mit diesen die mit Butter bestrichenen Tarteletten-Förmchen ausgefüttert. Die Förmchen werden nun mit dem Crême vollgefüllt und in einem mittelheißen Ofen, bis der äußere Teig eine schöne Farbe hat, langsam gebacken. Sodann wird der Crême mit einer dünnen Meringue-Masse dünn überstrichen und von einer festen Meringue durch eine Papier-Düte ein feines Gitter darüber gespritzt. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie mit Zucker bestäubt und in einem ausgekühlten Ofen, bis die Fanchonetten eine lichtgelbe Farbe angenommen haben, gebacken. Sie werden gehäuft angerichtet und warm servirt.

Auf diese Weise werden die nachstehenden Fanchonetten bereitet:

1923. Fanchonetten mit Mandel=Crême. Fanchonettes au lait d'amandes.

1924. Fanchonetten mit Chokolade=Crême. Fanchonettes au chocolat.

1925. Fanchonetten mit Pistazien=Crême. Fanchonettes aux pistaches.

1926. Fanchonetten mit Haselnuß=Crême. Fanchonettes aux avelines.

1927. Fanchonetten mit Aprikosen. Fanchonettes aux abricots.

1928. Mirlitons von Haselnüssen. Mirlitons aux avelines.

Acht Loth abgeröstete Haselnußkerne werden mit etwas Eiklar sehr fein gerieben, in ein Schüsselchen gethan, mit zwölf Loth Zucker, vier ganzen Eiern und einem Körnchen Salz gut verrührt. Sodann werden messerrückendicke Teigböden zwei Zoll rund aus Butterteig ausgestochen und mit diesen ganz kleine blecherne Tarteletten=Förmchen ausgefüttert; diese werden mit der Masse angefüllt, gut mit Zucker bestreut und im mittelheißen Ofen in schönster Farbe gebacken.

1929. Mirlitons mit Pistazien. Mirlitons aux pistaches.

Acht Loth abgezogene grüne Pistazien werden mit zwei Loth Zedra gestoßen, mit zehn Loth Zucker, vier ganzen Eiern, vier Loth Butter und etwas Salz gut verrührt und, den Vorhergehenden gleich, beendet.

1930. Mirlitons mit Aprikosen. Mirlitons aux abricots.

Die nöthige Aprikosen=Marmelade wird in die mit Butterteig ausgefütterten Förmchen gefüllt, oben mit feingehackten Mandeln, unter welche grob gestoßener Zucker melirt wurde, bestreut und, den Vorhergehenden gleich, beendet.

1931. Dariolen. Darioles.

Es werden achtzehn Stück kleine blecherne Förmchen (Schüsselchen) mit dünn ausgerolltem Butterteig ausgefüttert und mit folgender Masse gefüllt. Zwei Loth feines Mehl werden mit einem ganzen Ei fein abgerührt, sechs Eidotter, acht Loth Zucker, zwölf Loth gestoßene Makaronen und noch ein ganzes Ei dazu gerührt und in genauere Verbindung gebracht. Ist dieß geschehen, so werden zehn Förmchen voll gutem süßen Rahm und etwas gestoßene Orangenblüthe dazu gegeben, und zusammen nochmals gut verrührt. Hierauf wird in jedes Förmchen ein haselnußgroßes Stückchen sehr frische Butter gelegt, mit dem Crême angefüllt, über ein Blech gestellt, in einen mittelmäßig heißen Ofen gethan und langsam in schönster Farbe gebacken. Sie müssen aus dem Ofen über eine Serviette erhaben gelegt und sogleich zu Tisch gegeben werden.

1932. Dariolen mit Kaffee. Darioles au café Mocca.

Man füllt ein kleines Dariole=Förmchen achtzehnmal mit gutem süßen Rahm voll an, gibt denselben in eine Casserolle und läßt ihn aufsieden; in diesen werden sechs Loth lichtbraun gebrannter heißer Mokka=Kaffee geschüttet, sogleich zugedeckt und kalt gestellt. Unterdessen werden zwei Loth

Mehl mit einem Ei gut gerührt, sechs Eidotter, acht Loth Zucker, zwölf Loth gestoßene Makaronen, ein Körnchen Salz und noch ein ganzes Ei darunter gemengt und zuletzt der durchgeseihte Kaffee=Rahm dazu gegossen. Diese Masse wird, wie die vorhergehende, eingefüllt, gut mit Zucker bestäubt, ebenso gebacken und warm zu Tisch gegeben. Ebenso erscheinen diese Dariolen als:

1933. Dariolen mit Vanille. Darioles à la vanille.

Vier Loth Reismehl, vier Loth sehr frische Butter, acht Loth Zucker und zwei Quart süßer Rahm, in welchen man eine Stange Vanille ausgekocht hat, werden zusammen genau verrührt und auf Kohlenfeuer zu einem Crême abgerührt. Wenn derselbe halb ausgekühlt ist, werden sechs Eidotter und vier Eßlöffel voll Schlagrahm untergemengt und zuletzt der steif geschlagene Schnee von vier Eiern darunter gerührt. Zu diesen Dariolen werden achtzehn Krustade=Förmchen mit Butterteig ausgefüttert, die Masse eingefüllt, mit Zucker bestäubt, den Vorhergehenden gleich gebacken, erhaben angerichtet und warm servirt.

1934. Talmuses. Talmouses.

Ein Quart süßen Rahm läßt man mit vier Loth Butter aufkochen, und rührt soviel feines gesiebtes Mehl hinein, daß daraus ein zarter feiner Teig entsteht, den man auf Kohlenfeuer fein abarbeitet. Dieser wird nun in eine andere Casserolle umgeleert und mit zwölf Loth fein geriebenem Parmesankäs, vier Loth Zucker, vier Eßlöffel voll geschlagenem Rahm und ein wenig Salz gut verrührt, sodann werden drei bis vier Eidotter darunter melirt und der Teig zugedeckt kalt gestellt. Hierauf werden aus messerrückendick ausgerolltem Butterteige runde, drei Zoll große Blättchen ausgestochen, welche über ein reines Backblech in zollbreiter Entfernung gelegt werden; in die Mitte eines jeden solchen Blättchens wird nun ein Kaffeelöffel voll von der Masse gelegt, über welche das Blättchen im Dreieck darüber zusammengedrückt wird, so daß die Masse ganz in der Mitte ist. Wenn nun alle auf diese Weise so beendet sind, werden sie mit geschlagenem Ei bestrichen und in mäßiger Hitze in schönster Farbe gebacken. Beim Anrichten werden sie mit Zucker bestäubt, gehäuft angerichtet und warm servirt.

1935. Kleine Butterteigkörbchen. Petits panniers au gros sucre.

Hiezu hat man einen ovalen Rippen=Ausstecher von drei Zoll in der Länge und zwei Zoll Breite. Mit diesem werden aus viermal geschlagenem und einen Viertel=Zoll dick ausgerolltem Butterteige ovale Platten ausgestochen, die man über einen naß gemachten Plafond reiht, mit Ei bestreicht und mit feinem Zucker bestäubt. Sodann wird mit einem kleinen spitzen scharfen Messer quer an den beiden Enden von einem Ende zum andern und zwar halb fingerbreit vom Rande ein leichter Einschnitt gemacht und Messerrückenbreit von diesem noch einer, welcher den Henkel bildet; von diesem Einschnitte des Henkels wird der Schnitt zwei Messerrückendick vom Rande

auf beiden Seiten fortgeführt. Sie werden sodann in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken. Durch den innern Schnitt entsteht eine Oeffnung, die man leicht niederdrückt. Der Rand und der Henkel wird mit weißer Glace royale bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und zum Trocknen warm gestellt. Der innere Raum wird mit Aepfel-Gelée und mit Pistazien bestreut ausgefüllt und sodann zierlich angerichtet.

1936. Butterteigringchen mit Mandeln. Gimblettes aux amandes.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen, getrocknet, kleinen Hanfkörnern gleich klein gehackt und mit der Hälfte Hagelzucker untermengt. Hierauf wird aus viermal geschlagenem Butterteige eine große zwei Messerrückendicke Platte ausgerollt, aus welcher mit einem zwei Zoll großen runden Ausstecher Blättchen ausgestochen werden, welche in der Mitte mit einem kleineren nochmals ausgestochen werden, so daß daraus Kränze entstehen; diese Ringchen werden mit Ei bestrichen, in die Mandeln getaucht und leicht niedergedrückt, damit sie gleichmäßig ankleben. Sodann werden sie über ein genäßtes Blech gelegt, mit Staubzucker bestäubt und im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

Auf gleiche Weise kann man aus dem Butterteige fingerlange Schnitten schneiden und ebenso in Mandeln tauchen.

1937. Butterteigringchen mit Eingesottenem. Couronnes de feuilletage aux confitures.

Von fünfmal geschlagenem Butterteige wird eine zwei Messerrücken dicke Platte ausgestochen, aus welcher man runde, zwei Zoll große Blättchen aussticht. Die Hälfte davon wird über ein genäßtes Blech gelegt, die zweite Hälfte derselben aber wird zu Ringchen ausgestochen, mit Ei bestrichen, und wie die Vorhergehenden, in Mandeln und Zucker getaucht und über die naßgemachten Blättchen recht gleichmäßig gelegt. Sie werden sodann mit Zucker bestäubt, langsam gebacken, vom Blech genommen, über ein Tortenblech gelegt und in der Mitte reinlich mit Aepfel-Gelée gefüllt.

Auf dieselbe Art werden auch diese Ringchen, ohne sie in Mandeln zu tauchen, ganz weiß gebacken, das Ringchen mit weißer Glace royale bestrichen und mit grünen gehackten Pistazien besäet; man bestreicht sie auch mit rother Glace royale und bestreut sie mit weißem Hagelzucker. Die Mitte wird immer mit Gelée reichlich gefüllt.

1938. Butterkuchen mit Mandeln. Gateau de Pithivier aux amandes.

Ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln werden mit zwei bitteren Mandeln und drei Eiern fein gerieben, mit zwölf Loth Zucker, acht Loth Butter und vier Eidottern zu einem ziemlich festen Teig abgearbeitet, der zwischen zwei Blätter Butterteig auf folgende Weise gefüllt wird: Man rollt ein Blatt von acht Zoll im Durchmesser aus, legt dieses auf ein Papier, gibt die Fülle hinein und streicht diese flach bis fingerdick vom Rande aus; außen herum wird der Rand mit Ei bestrichen und die zweite Platte von

neun Zoll im Durchmesser darüber gelegt. Die Oberfläche wird mit Ei bestrichen und mit der Spitze eines scharfen Messers zierliche Einschnitte gemacht. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt und langsam drei Viertelstunden lang gebacken; hierauf wird der Kuchen nochmals mit Zucker bestäubt und mit der glühenden Schaufel schön glasirt.

1939. Aprikosen=Schnitten.
Petits gateaux fourrés de marmelade d'abricots.

Man rollt von fünfmal geschlagenem Butterteig eine messerrückendicke Platte Butterteig aus, überstreicht diese mit Aprikosen=Marmelade, den äußern Rand mit Ei und legt eine zweite Platte über die Marmelade, welche mittelst des Rollholzes darüber gerollt wird. Oben wird diese mit Ei bestrichen und gleichmäßige Einschnitte eingemacht, worauf nach dem Backen die Schnitten getheilt werden. Ueber das Ganze wird nun feiner Hagelzucker gestreut und der Kuchen eine halbe Stunde langsam und gut ausgebacken; hierauf wird er vom Blech genommen, nach den Einschnitten in Stücke getheilt und diese schön angerichtet.

1940. Geflochtene Apfelschnitten.
Petits gateaux de pommes à la d'Artois.

Aus fünfmal geschlagenem Butterteig wird eine zwei Messerrücken dicke Platte ausgerollt, diese mit Aprikosen=Marmelade bestrichen und bindfadendünne, sehr gleich gerollte Fäden von demselben Teig darüber gelegt, so daß daraus ein feines Gitter entsteht; dieses wird stark mit Zucker bestäubt und in einem gut heißen Ofen gebacken. Sodann wird der Kuchen vom Blech genommen und wenn er kalt ist, in beliebige Stücke geschnitten.

1941. Prügelkrapfen. Cannellons.

Man hat zu diesem Gebäcke aus hartem Holze gedrehte Hölzchen von sechs Zoll Länge und einem halben Zoll Dicke. Diese Hölzchen werden mit Butter bestrichen, von fünfmal geschlagenem Butterteig eine messerrückendicke Platte ausgerollt und diese der Länge nach in fingerbreite Streifen (Bändchen) geschnitten. Diese Bändchen werden schneckenartig über die Hölzchen aufgewunden, mit feinem Zucker bestäubt, etwas auseinander über ein naßgemachtes Blech gelegt und langsam gebacken. Wenn sie gut ausgebacken sind, werden sie von den Hölzchen genommen, innen mit einer Marmelade gefüllt und erhaben über eine Serviette auf eine Schüssel angerichtet.

---

78. Abschnitt. 14. Abtheilung.

Vom Hefenteig. Du Pâte à levure.

1942. Feiner abgetriebener Kugelhupf. Kugelhupf à l'Allemande.

Die Kugelhupfe gehören wie der Baumkuchen, den älteren Zeiten an. Der Name Kugelhupf hat zweierlei Bedeutung, indem die erste Sylbe auf die kugelartige Form deutet und die zweite Sylbe, das durch die Hefe in die Höhe getriebene Aufgehen bezeichnet.

Die Zubereitung zerfällt in drei Abtheilungen, nämlich:

Abgetriebene, die feinste Art,

abgeschlagene, die mittelfeine,

abgeknetete, die gewöhnlichste.

Der feinabgetriebene Kugelhupf wird folgendermaßen bereitet:

Man läßt in einer irdenen, glasirten Schüssel ein Pfund etwas erwärmte, sehr frische Butter zergehen und rührt diese mit einem Kochlöffel eine halbe Stunde recht schaumig, daß dieselbe das doppelte Volumen einnimmt; ist dies erreicht, so werden achtzehn Eidotter, vierundzwanzig Loth lauwarm getrocknetes und gesiebtes Mehl nach und nach, und zwar jedesmal ein Eidotter und ein Kochlöffel voll Mehl eingerührt, dann mit zwei Eßlöffeln voll Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz gewürzt, mit vier bis fünf Eßlöffeln voll guter Hefe verrührt und zuletzt mit dem Schnee von sechs Eiklar langsam untermengt. Diese Masse wird in den mit geklärter, frischer Butter gut ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Kugelhupf-Model gefüllt, leicht mit Mehl überstäubt und zugedeckt zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig bis fingerbreit vom Rande aufgegangen, so wird die Form über ein Backblech gestellt und in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde langsam in schönster Farbe gebacken. Während des Backens darf die Form nicht hin und her geschoben werden, sondern sie muß ruhig stehen bleiben, damit der Kugelhupf keine hohlen Stellen bekömmt. Ist derselbe in schönster, lichtbrauner Farbe gebacken, so wird er aus dem Ofen genommen, langsam über ein Sieb gestürzt und so lange er noch heiß ist, stark mit Vanille-Zucker bestäubt, so daß derselbe eine Kruste bildet, welches ihm einen sehr angenehmen Geschmack gibt.

1943. Feines Butterlaibl (Kugelhupf). Kugelhupf à l'Allemande.

Ein halbes Pfund sehr frische Butter wird eine halbe Stunde sehr schaumig gerührt, dann werden (im Winter) zwanzig Eier in lauwarmes Wasser gelegt und diese nach und nach mit zwanzig Loth Mehl untergerührt, welches jedesmal mit einem Ei und einem Eßlöffel voll Mehl geschieht; sodann wird ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Zitronenzucker nebst vier Eßlöffeln voll dicke, gute Hefe untergerührt, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Kugelhupf-Form

gut halbvoll gefüllt, dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt und wenn die Form beinahe voll ist, so wird das Butterlaibl im Zeitraume von vierzig Minuten langsam lichtbraun gebacken, dann über ein Sieb gestürzt und gut mit Zucker bestäubt.

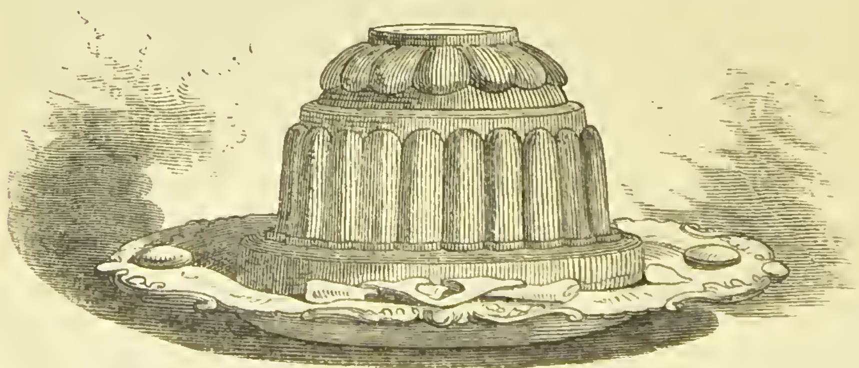
1944. Abgeschlagener Kugelhupf. Kugelhupf à l'Allemande.

Sechszehn Loth frische Butter werden schaumig gerührt, dann werden zehn Eier mit einem Kaffeelöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll Zucker darunter gerührt und mit 24 Loth Mehl und einer Obertasse lauwarmer Milch gut, bis der Teig Blasen macht, fein und zart abgeschlagen. Ist dies erreicht, so werden vier Eßlöffel voll Hefe, acht Loth kleine und acht Loth große Rosinen noch darunter geschlagen, der Teig in eine gut ausgestrichene, mit Mehl ausgestäubte Form halbvoll angefüllt, gehen gelassen und, den vorhergehenden gleich, in schönster Farbe gebacken.

1945. Abgekneteter Kugelhupf. Kugelhupf à l'Allemande.

Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Grube gemacht, sodann werden vier Eßlöffel voll gute Hefe mit einer Obertasse voll warmer Milch verrührt, durch ein Sieb in die Grube geseiht und mit Mehl zu einem Dampfel angemacht, dann zugedeckt und gehen gelassen. Hierauf werden zwei Eßlöffel voll Zucker, ein Kaffeelöffel voll Salz nebst vier ganzen Eiern dazu gethan und mit zwölf Loth zerlassener Butter, sowie einem Quart warmer Milch zu einem Teig angemacht, welchen man fein abknetet, eine Handvoll Rosinen darunter gibt, in die ausgestrichene Form halbvoll füllt, dann gut aufgehen läßt und drei Viertelstunden langsam lichtbraun bäckt, dann auf ein Sieb stürzt mit Zucker bestäubt und auf eine flache Schüssel anrichtet. Dieser Kuchen wird in Bürgershäusern mit gekochtem Obste gegeben.

1946. Kugelhupf auf polnische Art. Baba Polonais.



In Frankreich wird dieser Kugelhupf in zwölf bis achtzehn Zoll hohen Formen, wie obige Zeichnung darstellt, gebacken. Diese Form wird mit geklärter, frischer Butter überall gleich und stark ausgestrichen, mit Mehl aus-

gestäubt und über einen Plafond gestürzt. Die Masse besteht: aus zwei Pfund Mehl, sechs Eßlöffel dicke, weiße Bierhefe, ein Loth Salz, drei Loth Zucker, sechszehn Eier, fünf Viertelpfund Butter, acht Loth kleine Corinthen, acht Loth ausgekernte Muskattrauben=Rosinen, zwei Loth Zitronat, einer Messerspitze indischem Safran, einem Weinglase süßem Rahm und einer Obertasse Madeira=Wein. Das Mehl wird eine halbe Stunde warm gestellt, dann durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel geseiht, ein halbes Pfund davon wird in eine kleine Schüssel gethan, in einer Grube auseinander gemacht, die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser verrührt, durch ein Sieb in das Mehl passirt und hievon ein Dampfel angemacht, welches man zudeckt und gehen läßt. Der Rest des Mehles wird auf den Backtisch gethan, in einer Grube auseinander gemacht, dann werden in die Mitte das Salz, der Zucker, der kalte Rahm und die ganzen Eier gethan. Dieser Teig wird zusammen gut verarbeitet und abgeschlagen; ist dies erfolgt, so wird er auseinander gemacht und in die Mitte gießt man den Wein, den aufgelösten Safran, die rein gewaschenen und blanschirten Corinthen, die ausgekernten halbirten Muskattrauben und die zu Filets geschnittene Zedra. Die ganze Masse wird nochmals durcheinander gemacht, gut abgeschlagen, bis die Rosinen gleichmäßig vertheilt sind. Dieser Teig wird in die Form gefüllt, so daß diese bis zur Hälfte voll ist, sie wird dann zugedeckt und an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. Wenn der Teig bis zweifingerbreit vom Rande gehörig aufgegangen ist, so wird die Form über ein Tortenblech gestellt und der Kuchen in einem mittelheißen Ofen ein und eine halbe Stunde behutsam, daß derselbe weder verrückt noch daß daran gestoßen wird, gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen auf ein Sieb gestürzt, die Form abgehoben und der Kuchen stark mit Staubzucker bestäubt. Auch kann man denselben mit einer Conserve=Glasur von Orangen schön glasiren. Es ist nöthig zu bemerken, daß das Backen stets Abends vorher geschieht.

1947. Französischer Kugelhupf. Baba à la Française.

Ein Pfund feinstes Mehl wird lauwarm erwärmt, dann durch ein Sieb auf den Backtisch gesiebt, zusammengenommen und in der Mitte eine Grube gemacht. In diese kommen zwanzig Loth gebröckelte Butter, sechs Eidotter und zwei ganze Eier, eine Obertasse voll Rahm, ein Kaffeelöffel voll Salz, zwei Löffel voll Orangenzucker und drei bis vier Löffel voll gute Hefe. Diese Masse wird untereinander gemengt, gut abgearbeitet und bis der Teig Blasen macht, abgeschlagen. Unter diesen Teig werden zehn Loth reingewaschene Rosinen gethan und nebst sechs Eßlöffeln voll Madeira unter den Teig gemengt. Diese Masse wird dann in die mit klarer Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form halbvoll gefüllt, zum Gehen an einen warmen Ort gestellt, eine Stunde langsam gebacken, dann der Kuchen über ein Sieb gestürzt, gut mit Zucker bestäubt und kalt servirt.

1948. Französischer Kuchen. Gateau Savarin.

Die Masse besteht aus einem Pfund Mehl, drei Viertelpfund Butter, neun ganzen Eiern, zwei Löffeln voll Zucker, einem Löffel voll Orangen=

Zucker, zwei Messerspitzen Salz, vier Eßlöffeln voll Hefe und einer Viertelmaß geschlagenem Rahm. Von dem dritten Theil des gesiebten Mehls wird mit der Hefe nebst etwas lauer Milch ein Dampfel gemacht, welches zum Gehen warm gestellt wird. Sodann kömmt das andere gesiebte Mehl, die kleingebröckelte Butter, die Eier, Zucker, Salz und der geschlagene Rahm hinzu, welches alles zusammen zu einem zarten, feinblasigen Teig abgearbeitet wird. Derselbe wird in eine flache, vierfingerhohe und sechszollbreite Cylinder-Form halbvoll gefüllt, zum Gehen warm gestellt und wenn die Form beinahe voll ist, wird sie über ein Backblech gestellt und drei Viertelstunden lang langsam in schönster Farbe gebacken. Ist der Kuchen gut ausgebacken, so wird derselbe in der Form gelassen, nach einigen Minuten zwei messerrückendick die obere Rinde, bis diese ganz weg ist, abgeschnitten; hierauf gießt man ein Quart guten Marasquino di Zara, der mit etwas Zucker-Syrup und einer Obertasse voll kaltem Wasser untermengt wurde, nach und nach hinein, so daß der ganze Kuchen gut angefeuchtet ist. Derselbe wird gestürzt und lauwarm zu Tisch gegeben.

1949. Französischer Kuchen auf eine andere Art. Gateau à la Mazarin.

Dieser wird ganz wie der vorhergehende zubereitet, nur daß derselbe statt mit Marasquino auf folgende Weise gefüllt wird. Nämlich wenn der Kuchen gebacken und kalt geworden ist, wird derselbe im Durchmesser in drei gleiche Theile geschnitten und der untere Theil desselben wieder in die Form gelegt, darüber werden eingemachte, kleinwürfelicht geschnittene Ananas gestreut, diese mit Ananas-Syrup begossen, darüber kömmt der zweite Theil des Kuchens, ebenso bestreut und begossen, darüber der dritte Theil, welchen man ebenfalls mit Syrup tränkt. Beim Anrichten wird der Kuchen gestürzt und zu Tisch gegeben. Beide Kuchen sind von äußerst angenehmem Geschmacke und gehören unter die Zahl der guten Backwerke.

1950. Leipziger Kuchen. Gateau à la Leipzig.

Drei Viertelpfund Butter werden eine halbe Stunde schaumig abgerührt und dann vierzehn Eidotter nach und nach dazu gerührt. Ebenso werden vierundzwanzig Loth abgezogene Mandeln fein gerieben und mit sechszehn Loth Zucker und sechs ganzen Eiern gut abgerührt; beide Massen werden dann zusammengethan und mit vier Eßlöffeln voll dicker Hefe, etwas Muskatblüthe, Salz, einem Glas Madeira und dem abgeriebenen Gelben einer Orange gut verrührt. Diese Masse wird hierauf in eine passende, gut mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form halbvoll gegossen, zum Gehen warm gestellt, eine Stunde langsam in schönster Farbe gebacken, dann über ein Sieb gestürzt und gut mit Orangen-Zucker bestäubt.

1951. Sächsischer Kuchen. Gateau à la Saxonne.

Ein Pfund frische Butter wird eine halbe Stunde schaumig gerührt, dann werden sechszehn Eier nach und nach dazu geschlagen und mit sechs Loth gestoßenem Zucker, einem halben Quart süßem Rahm, ein wenig

Muskatblüthe und Salz untermengt. Hierauf werden ein und ein Viertel=pfund feines trockenes Mehl, sechs Loth feingeschnittene Mandeln, ebensoviel geschnittener Zitronat, vier Eßlöffel voll dicke Hefe darunter gerührt und zu=letzt mit dem festgeschlagenen Schnee von zehn Eiern untermengt. Diese Masse wird wie die vorhergehende in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Form halbvoll gefüllt, gehen gelassen und eine Stunde in schönster Farbe gebacken. Der Kuchen wird nach dem Backen auf ein Sieb gestürzt und wenn er kalt ist mit einer Zitronen=Glasur glasirt.

1952. Kaiserkuchen. Gateau à l'empereur ou à la Compiegne.

Man rührt in einer glasirten, irdenen Schüssel ein Pfund sehr frische süße Butter eine halbe Stunde schaumig, dann werden vierzehn Eidotter, vierundzwanzig Loth feines, gesiebtes Mehl nebst sechs Loth gestoßenem Zu=cker, ein Loth Salz und vier Eßlöffel voll dicke Hefe darunter gerührt und fein abgeschlagen. Sodann wird eine tiefe Form gut mit klarer Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt, die Masse eingefüllt und dann zum Gehen zugedeckt warm gestellt. Ist derselbe nun gehörig aufgegangen, so wird der Kuchen ein und eine halbe Stunde langsam gebacken. Hierauf wird er über ein Sieb gestürzt, die Form abgehoben und der Kuchen mit Zu=cker bestäubt.

1953. Apostelkuchen. Briosch. Brioche.

Es werden zwei Pfund feinstes, trockenes Mehl gesiebt und der vierte Theil davon in eine Schüssel gethan, mit fünf bis sechs Eßlöffeln voll dicker wo möglich weißer Bierhefe und ebensoviel lauwarmem Wasser zu einem leichten Teig (Dampfel) angemacht, welchen man mit Mehl bestäubt und warm stellt. Dieses Dampfel läßt man nochmals so hoch aufgehen und dann bis zur Hälfte wieder zusammensinken. Die drei Theile Mehl werden auf den Backtisch gethan und zu einem Kranz auseinander gestrichen, in die Mitte gibt man ein und ein Viertelpfund sehr frische und über dem Tisch feinabgearbeitete Butter (welches aber nur im Winter nothwendig ist), sechs=zehn Eier, zwei Kaffeelöffel voll Salz, zwei Eßlöffel feinen Zucker und ein halbes Quart guten süßen Rahm. Diese Masse wird dann zusammenge=macht und zu einem Teig abgearbeitet. Unterdessen wird das Dampfel nochmals so hoch in die Höhe gestiegen und wieder in sich selbst zur Hälfte zusammengefallen sein, welches man hierauf über den Teig gibt, denselben dann abreißt, über das Dampfel wirft und sodann den Teig mit den Bal=len der Hände über dem Backtisch fein abarbeitet, bis derselbe feine Blasen macht, sich von den Händen und der Tafel ablöst und ein feines, zartes Ansehen hat. Dieser Teig wird dann zu einem Ballen zusammengenommen, in eine gut mit Mehl ausgestäubte Serviette gethan, diese über demselben zusammengeschlagen, in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und über Nacht recht kalt gestellt. Am andern Morgen wenn die Briosch gebacken werden soll, wird der Teig aus der Serviette über den mit Mehl bestäubten Backtisch gethan, etwas flach gedrückt und dann wieder zu einem runden Ballen ab=

getrieben, wieder in die Schüssel gelegt, mit Mehl bestäubt und genau bedeckt. Der unterdessen geheizte Ofen wird, nachdem er völlig ausgebrannt ist, rein ausgekehrt und überall gut zugemacht. Der Teig wird hierauf über den Backtisch gethan, nicht ganz der dritte Theil davon abgeschnitten, das große Stück zu einem runden Laib gedreht, dieser auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gelegt und in die Mitte eine Vertiefung eingedrückt, welche man mit abgeschlagenem Ei ausstreicht. Der abgeschnittene Theil des Teiges wird dann in der Hand länglichrund gedreht, in die Vertiefung eingesetzt und angedrückt. Die Briosch wird sodann mit abgeschlagenem Ei überstrichen und rundherum in gleicher, zweifingerbreiter Entfernung schräge, messerrückentiefe Einschnitte gemacht, der Kuchen sogleich in den Backofen gestellt, wo sehr darauf zu achten ist, daß während die Briosch in die Höhe treibt, der Ofen nicht geöffnet wird, weil dadurch die gleichmäßige Hitze unterbrochen würde. Zum völligen Ausbacken sind fünf Viertelstunden nöthig, während welcher Zeit der Kuchen zweimal sein erstes Volumen vergrößern und dabei eine gleiche, glänzend lichtbraune Farbe und croquante Kruste haben muß. Aus dem Ofen wird derselbe über ein Haarsieb zum Kaltwerden gelegt. Gemäß seiner Größe muß die Briosch sich durch eine auffallende Leichtigkeit, von innen feinblätteriges Ansehen und besonders guten Geschmack auszeichnen.

1954. Kleine Apostelkuchen. Petits Brioches.

Diese werden von derselben Masse bereitet, aber gewöhnlich in kleinen, blechernen Förmchen gebacken. Bei Gabelfrühstücken und Thee-Parthieen sind sie stets willkommen; es muß jedoch bemerkt werden, daß sie stets lauwarm servirt werden müssen.

1955. Wespennester auf deutsche Art. Gateaux à l'Allemande. Nids de guêpes.

Ein und ein halbes Pfund feinstes, sehr trockenes, gesiebtes Mehl wird in eine irdene Schüssel gethan und in der Mitte eine Grube gemacht, in diese gibt man vier Eßlöffel voll dicke Bierhefe; diese wird mit einer Obertasse voll lauwarmer Milch nebst etwas Mehl zu einem feinen Hefenstück (Dampfel) angerührt, mit Mehl bestäubt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Unterdessen läßt man zwölf bis sechszehn Loth sehr frische Butter in zwei Quart lauwarmer Milch zergehen, schlägt dann ein ganzes und vier Eidotter dazu und verrührt es mit einem Kaffeelöffel voll Salz und zwei Eßlöffeln voll Zucker. Ist das Hefenstück aufgegangen, so schüttet man die Milch nach und nach unter das Mehl und bereitet hievon mittelst guten Abschlagens einen feinen, zarten Teig, bis sich derselbe von der Schüssel und dem Löffel lös't und feine Blasen macht. Derselbe wird zusammengemacht, mit Mehl bestäubt, zugedeckt und wieder zum Aufgehen warm gestellt. Unterdessen streicht man eine runde, vierfingerhohe, passende Form gut mit geklärter, frischer Butter aus. Der nochmals so hoch aufgegangene Teig wird dann auf das Backbrett gethan, leicht abgearbeitet und mit dem Roll=

holz zu einer federkieldicken Platte ausgerollt, die man in zweifingerbreite Streifen schneidet, mit Butter bestreicht und mit gut gereinigten Weinbeeren bestreut. Diese Streifen werden sodann in zweifingerlange Stücke geschnitten und schneckenartig zusammengerollt. Sind alle so aufgerollt, so werden sie aufrechtstehend in der Weise in die Form gestellt, das jedesmal eine Schnecke an der Seite mit zerlassener Butter bestrichen werden muß, welches bezweckt, daß sie nach dem Backen leicht auseinanderfallen. Ist die ganze Form so mit diesen Schnecken gefüllt, so werden sie zugedeckt und zum Gehen wieder an einen warmen Ort gestellt. Sind sie hoch aufgegangen, daß die Form beinahe voll geworden ist, so werden sie in schöner lichtbrauner Farbe eine Stunde langsam gebacken, dann über ein Sieb gestürzt, gut mit Zucker bestäubt und lauwarm zu Tisch gegeben. Ein Compot von gedörrten Zwetschken oder Prünellen wird extra beigegeben.

1956. Schlesischer Kuchen. Gateau à la Silesie.

Ein Pfund feinstes Mehl, zehn Loth Butter, fünf Eidotter, zwei Loth gestoßene Mandeln, vier Loth Zucker, drei Löffel voll Hefe, etwas Salz und ein und ein halbes Quart Rahm geben die Masse. Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch fein abgerührt, dann kommen acht Loth Mehl dazu, welches mit noch etwas lauer Milch zu einem Dampfel angerührt wird, was man mit Mehl bestäubt und gehen läßt. Unter dieser Zeit rührt man die Butter mit den fünf Eidottern, dem Zucker und Salz fein ab, gibt nach und nach das Mehl und den Rahm dazu und rührt hievon einen Teig an. Ist dieß erreicht, so wird das aufgegangene Hefenstück (Dampfel) dazu gethan und zusammen zu einem feinen, zarten Teig abgeschlagen, welchen man zusammen macht, mit Mehl bestäubt und wieder gehen läßt. Ist nun derselbe gehörig aufgegangen, so wird er auf dem Backtisch leicht geknetet, fingerdick rund ausgerollt, über ein mit Mehl bestäubtes Backblech gethan, schön rund zusammengemacht und außen herum ein kleiner Rand eingekniffen, sodann der Kuchen zugedeckt und nochmals zum Gehen warm gestellt. Unterdessen werden acht Loth Butter mit vier Loth Mehl, acht Loth fein geschnittene Mandeln, und ebensoviel gestoßener Zucker zu einer Masse angerührt, welche federkieldick über den unterdeß aufgegangenen Kuchen gestrichen, mit einem Holzspeilchen durchstochen (gestupft) und so in schönster Farbe eine halbe Stunde gebacken wird. Aus dem Ofen wird er über ein Kuchenblech gelegt und gut mit Zucker und Zimmt bestäubt.

1957. Braunschweiger Kuchen. Gateau à la Brunswic.

Hiezu wird der vorhergehende Teig bereitet, unter welchen man noch vier Loth gut gereinigte Corinthen, ebensoviel Sultaninen, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und vier Loth fein hachirte Mandeln mengt. Dieser so bereitete Teig wird stark fingerdick ausgerollt, zum Aufgehen zugedeckt warm gestellt, gestupft, mit zerlassener Butter bestrichen, gut mit Zucker bestäubt und sodann in schönster Farbe eine halbe Stunde lang gebacken.

1958. Englische Bretzeln. Craquelins à l'Anglaise.

Eine Viertelmaß süßer Rahm wird mit einem Loth Ceylon-Zimmt und dem sehr fein abgeschälten Gelben einer halben Zitrone bis auf ein halbes Quart eingekocht und in eine Casserolle über zehn Loth sehr frischer Butter passirt. Sodann siebt man vierundzwanzig Loth feines, trockenes Mehl in eine Schüssel, gibt sechs Loth gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, verarbeitet dies mit dem durchgeseiheten Rahm und drei Loth dicker Hefe nebst noch etwas anderem Rahm zu einem zarten, feinen Teig ab, welchen man mit Mehl bestäubt und zugedeckt zum Aufgehen warm stellt. Ist der Teig nun aufgegangen, so wird ein Theil davon auf den Backtisch gethan, zu einem langen Stück mit der Hand ausgerollt, in gleiche Stücke geschnitten und von diesen kleine federkieldicke Bretzeln über ein mit Butter bestrichenes Blech dressirt, die man sodann zum Gehen warm stellt. Sie werden, ohne sie zu bestreichen, langsam croquant gebacken, hierauf, wenn sie kalt sind, mit Glace Royale bestrichen, getrocknet und schön erhaben angerichtet.

1959. Zimmtstangen.

Von der vorhergehend beschriebenen Teigmasse werden zwei fingerlange und fingerdicke Stängchen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, zum Gehen warm gestellt, leicht mit Ei bestrichen und lichtbraun gebacken.

1960. Wiener Kipfeln.

Ein Pfund sehr trockenes, feines Mehl wird in eine irdene Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Grube gemacht, in diese vier ganze Eier, zwölf Loth zerlassene Butter und ein und ein halbes Quart lauwarme Milch gegossen, genau durcheinander gemengt und zu einem zarten feinen Teig mit drei Eßlöffeln voll dicker Hefe, einem halben Kaffeelöffel voll Salz und vier Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker abgeschlagen, sodann der Teig zusammengemacht, mit Mehl bestäubt und zugedeckt warm gestellt. Wenn nun der Teig um die Hälfte seines Volumens höher geworden ist, so wird die Hälfte davon auf den mit Mehl bestäubten Backtisch gethan und zu einer federkieldicken Platte ausgerollt; diese wird sodann auf vier fingerbreite Streifen geschnitten, auf lang verschobene Dreiecke getheilt und diese mit abgeschlagenem Ei bestrichen. In die Mitte dieser Dreiecke wird ein kleines Häufchen Eingesottenes gethan, über dieses der mittlere Spitz übergebogen leicht zusammengerollt, halbrund gebogen und über ein Blech gelegt; auf diese Art wird fortgefahren, bis der Teig verarbeitet ist. Sind sie nun fertig, so werden sie mit einem feinen Tuch zugedeckt und zum gehörigen Aufgehen warm gestellt. Ist dieß erreicht, so werden einige Eier mit einem Eßlöffel voll Zucker abgeschlagen, damit die Kipfeln bestrichen und in einem mäßig heißen Ofen in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Aus dem Ofen werden sie über ein Sieb gelegt und schön angerichtet.

1961. Kolatschen.

Aus dem vorhergehenden Kipfelteig werden eigroße, runde Kuchen gedreht, auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech gesetzt und zugedeckt zum Auf-

gehen warm gestellt. Hierauf werden sie mit Ei bestrichen, mit Grobzucker bestreut und in schöner lichtbrauner Farbe gebacken.

1962. Böhmische Kolatschen.

Diese werden den Vorhergehenden ganz gleich zubereitet; wenn sie gegangen sind, wird mit einem Ei in der Mitte eine Vertiefung eingedrückt, in diese einige abgetropfte eingemachte Weichseln gefüllt, diese mit abgeschlagenen Eiern, mit Zucker untermengt, gedeckt, mit feinblätterig geschnittenen Mandeln überstreut, außen herum mit Ei bestrichen und so in schönster Farbe gebacken.

1963. Hefenteig-Bretzeln.

Man siebt ein Pfund feines trockenes Mehl in eine irdene Schüssel und macht in der Mitte eine Vertiefung; in diese gibt man vier Eßlöffel voll dicke Hefe und ein halbes Quart lauwarme Milch, aus welchen man mit etwas von dem Mehl ein Hefenstück anrührt; dieses wird sodann mit Mehl bestäubt und zugedeckt zum Gehen warm gestellt. Ist dieß erfolgt, so wird noch der nöthige kalte Rahm, ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Zucker dazu gethan und daraus ein etwas fester Teig gemacht, welchen man über den Backtisch gibt, auseinander drückt und mit zwölf Loth fester, sehr frischer Butter belegt und zusammen zu einem zarten feinen Teig abknetet, bis sich derselbe von den Händen und dem Backtisch löst. Dieser wird nun zu einem runden Stück zusammengearbeitet, mit einem erwärmten Tuche überdeckt und eine Viertelstunde stehen gelassen. Sodann werden aus demselben Bretzeln von beliebiger Größe geformt, über einem erwärmten und mit Mehl bestäubten Backblech geordnet und dann zugedeckt warm gestellt. Sind sie gehörig gegangen, so werden sie mit abgeschlagenem Ei bestrichen und aus einem ziemlich heißen Ofen in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Diese Art Bretzeln eignen sich vorzüglich zum Kaffee.

1964. Theestangen.

Aus dem eben beschriebenen Teig werden sechs Zoll lange, federkieldicke Stängchen mit der Hand gerollt, auf ein Blech gelegt, langsam gehen gelassen, mit Ei bestrichen und langsam recht croquant gebacken.

1965. Sächsischer Stollen. Gateau à la Saxonne.

Diese Masse besteht aus einem Pfunde Mehl, drei Eßlöffeln voll Hefe, drei Eidottern, vier Loth Zucker, einem halben Loth Muskatblumen, etwas Zimmt, einem Loth fein geriebenen Mandeln, etwas abgeriebenem Zitronengelb, ein wenig Salz, zwölf Loth Butter, acht Loth Corinthen und einer halben Maß süßem Rahm. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und mit der Hefe, dem Rahm, Eiern, Gewürz, Salz und Zucker, nebst dem nöthigen Rahm zu einem feinen Teig abgeschlagen, unter welchen man auch die zerlassene Butter nach und nach einrührt und feinblasig abschlägt; zuletzt kommen noch die Rosinen und die feingeschnittenen Mandeln

darunter. Dieser Teig wird hierauf zugedeckt und zum Gehen warm gestellt. Sodann wird dieser Teig auf den mit Mehl bestäubten Backtisch gethan und daraus eine lange Stolle in der Art geformt, daß sie an beiden Enden spitzig zuläuft. Diese wird nun über ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt und der ganzen Länge nach in der Mitte mit dem Stiel eines Holzlöffels bis zur Hälfte des Kuchens niedergedrückt und die beiden hohen Enden wieder zusammengeschlagen; dieselbe wird nun zugedeckt und nochmals gehen gelassen. Ist dies erreicht, so wird sie mit geklärter Butter bestrichen und während einer halben Stunde langsam bei mäßiger Ofenhitze in schöner Farbe gebacken und dann sogleich nochmals mit Butter bestrichen.

1966. Englische Kuchen. Mince-Pies.

Diese Masse besteht aus einem halben Pfunde Corinthen, einem halben Pfunde Sultaninen, zwölf guten Reinette-Aepfeln kleinwürfelicht geschnitten, einem halben Pfunde aus der Haut gelöstem und fein hachirtem Nierenfett, dem abgeriebenen Gelben von zwei Zitronen, acht Loth fein geschnittenen Orangenschalen, zwölf Loth fein geschnittenen Mandeln, zwanzig Loth gebratenem und nach dem Erkalten fein geschnittenem Ochsenfilet, zwölf Loth fein geschnittener, geräucherter Ochsenzunge, einem Quart altem Kirschenwasser, einem Quart Sherry oder Madeira und der Hälfte einer Muskatnuß fein gerieben. Diese Ingredienzen werden alle zusammen in eine Porzellan-Schüssel gethan, mit dem Kirschwasser und dem Sherry genäßt, genau durcheinander gemengt und mit einer Papierscheibe überlegt, worauf man sie, genau zugedeckt, über Nacht stehen läßt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die nöthige Anzahl großer Tarteletten-Förmchen mit Butter ausgestrichen und mit messerrückendick ausgewalgtem Butterteig ausgefüttert, sodann wird ein Eßlöffel voll von der Masse eingefüllt und mit einem Deckel von demselben Teige genau geschlossen und in der Mitte eine Oeffnung in der Größe eines sechs Kreuzer Stückes ausgestochen. Sie werden nun in einem ziemlich heißen Ofen in schönster Farbe gebacken, über eine gebrochene Serviette auf einer Schüssel erhaben angerichtet und warm zu Tisch gegeben. Ehe sie servirt werden, gießt man in jedes Pastetchen etwas Cognac, zündet diesen an, damit er aus demselben herausbrennt und präsentirt sie. Diese Pastetchen werden in ganz England in den guten Häusern am heiligen Weihnachtstage zu Tisch gegeben.

---

78. Abschnitt. 15. Abtheilung.

Von der flüssigen Masse. De la Pâte liquide.

Die flüssigen Teigmassen unterscheiden sich von allen Vorhergehenden dadurch, daß sie mit Rahm oder Milch flüssig gemacht und sodann in

Waffel- oder Hohlhippeneisen in verschiedenen Formen gebacken werden. Diese Eisen bestehen aus drei Gattungen, 1) tiefe würfelartige Waffeleisen; 2) feine earirte, sogenannte Portugieser-Eisen, und 3) sogenannte, mit verschiedenen Figuren eingravirte ganz flache Hohlhippen-Eisen.

Die Eisen werden jedesmal vor dem Gebrauche trocken ausgewischt, sodann auf beiden Seiten über Kohlenfeuer gehörig durchwärmt (erhitzt) und mit einem Stückchen weißen Speck ausgestrichen. Waffeln werden immer über hellbrennendem Feuer gebacken, Hohlhippen aber stets über Kohlenfeuer.

1967. Holländer Rahmwaffeln. Gaufres à la Hollandaise.

Ein halbes Pfund sehr frische Butter wird schaumig abgerührt, das Gelbe von zwölf Eiern nach und nach mit einer Messerspitze voll Salz und einem Eßlöffel voll Zucker dazu gethan und sodann mit einer halben Maß süßem Doppelrahm genau verrührt. Hierauf wird das Weiße der zwölf Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und dieser langsam unter die Masse gezogen.

1968. Holländer Rahmwaffeln auf eine andere Art. Gaufres à la Hollandaise.

Unter zwanzig Loth flaumig abgerührte frische Butter werden fünfzehn Eidotter nach und nach eingerührt, sodann kommen achtundzwanzig Loth feines gesiebtes Mehl, etwas Salz und ein Eßlöffel voll Zucker dazu, welches mit einer halben Maß süßem und einer halben Maß gutem sauren Rahm genau verrührt und zuletzt nochmals mit dem festgeschlagenen Schnee der fünfzehn Eier verrührt wird.

1969. Bärmwaffeln. Gaufres à la Flamande.

Ein Pfund feines gesiebtes Mehl, drei ganze und das Gelbe von vier Eiern, vier Eßlöffel voll dicke Bierhefe, sechszehn Loth geklärte frische Butter, zwei Loth Zucker, ein und ein halbes Quart Rahm, ein Gläschen Franzbranntwein, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone und eine Messerspitze voll Salz werden zusammen untermengt und mit dem Rahm und der Hefe zu einer dickflüssigen Masse gerührt, welche sodann fein abgeschlagen wird. Die Masse wird mit Mehl bestäubt und zum Gehen warm gestellt.

1970. Flamänder Waffeln. Gaufres à la Flamande.

Ein halbes Pfund zergangene Butter wird mit ebensoviel feinstem Mehle, neun Eidottern, sammt einem Quart süßen und ebensoviel sauren Rahm, nebst etwas Salz, drei Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker, etwas fein geschnittenem Zitronengelb gut verrührt, zuletzt mit dem steif geschlagenen Schnee der neun Eier untermengt und auf die angezeigte Weise gebacken.

1971. Wiener Hippen.

Zwölf Loth feinstes Mehl, sechs Loth geschälte und mit einem Ei fein geriebene Mandeln, sechs Loth gestoßener Zucker, das abgeriebene Gelbe und

der Saft einer Zitrone werden zusammen mit sechs Eiern und sechs Eßlöffeln voll saurem Rahm gut verrührt, mit etwas Milch verdünnt und zuletzt sechs Loth zergangene, sehr frische Butter darunter gerührt. Sie werden in dem Hippeneisen gebacken, warm über ein rundes Holz aufgerollt und mit geschlagenem Rahm zu Tisch gegeben.

1972. Portugieser Waffeln. Gaufres à la Portugaise.

Ein halbes Pfund frische Butter wird mit ebensoviel gestoßenem Zucker, dem Gelben von neun Eiern, einem Loth fein gestoßenem Ceylon-Zimmt und etwas abgeriebener Zitrone eine Viertelstunde gut gerührt; sodann kommt ein halbes Pfund feines Mehl, sowie der von den neun Eiern steif geschlagene Schnee dazu. Sie werden in einem Portugieser-Eisen gebacken.

1973. Portugieser Waffeln. Gaufres à la Portugaise aux amandes.

Unter die vorher beschriebene Masse wird noch ein halbes Pfund mit Eiern fein geriebene Mandeln mitgerührt.

1974. Hohlhippen. Oublies. Gaufres d'office.

Acht Loth feinstes gesiebtes Mehl, ein halbes Loth gestoßener Zimmt, vier Loth zergangene frische Butter, ein Quart Milch, vier Loth Zucker und ein ganzes Ei werden dazu genommen. Das Mehl wird mit der Hälfte der Milch fein abgerührt, sodann kömmt die Butter, der Zimmt, der Zucker und das Ei nebst einem Körnchen Salz dazu; das Ganze wird zuerst zusammen und sodann mit dem Rest der Milch, bis es die gehörige Dicke hat, verrührt. Sie werden in dem Hohlhippen-Eisen gebacken und sodann über ein rundes Hölzchen aus dem Eisen schnell aufgerollt.

1975. Hohlhippen mit Malaga-Wein. Gaufres d'office au vin de Malaga.

Der Unterschied ist der, daß statt der Milch hier Malaga-Wein genommen wird.

1976. Sächsische Hohlhippen. Gaufres d'office à la Saxonne.

Diese Masse besteht aus einem Pfunde feinstem Mehle, sechszehn Loth gestoßenem Zucker, ebensoviel geklärter frischer Butter, zwei ganzen Eiern und fünf Eidottern, etwas abgeriebenem Zitronenzucker, etwas gestoßenem Zimmt und einem Körnchen Salz. Diese Masse wird nicht flüssig gemacht, sondern bleibt teigartig. Es werden davon kleine Häufchen in das gehörig erhitzte Hohlhippen-Eisen gelegt und wie vorhergehend in schöner lichtbrauner Farbe gebacken. Sie werden sowohl aufgerollt, als auch flach mit Zucker und Zimmt bestäubt, über eine gebrochene Serviette angerichtet und mit geschlagenem Rahm zu Tisch gegeben.

1977. Mandelbögen.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird mit vier bis fünf Eiweiß sehr fein gerieben, in einer Schüssel mit ebensoviel fein gestoßenem

Zucker genau verrührt, und sodann mit etwas Eiweiß, bis sich die Masse dünn aufstreichen läßt, verdünnt. Diese wird nun über ein sehr reines Blech messerrückendick aufgestrichen, in einem mäßig heißen Ofen lichtgelb gebacken, in fingerlange und drei Finger breite egale Stücke geschnitten, mit einem dünnen Messer abgelöst und sogleich über ein rundes Holz gebogen. Sie werden wie die Hohlhippen über eine zierlich zusammengelegte Serviette angerichtet und mit geschlagenem Rahm, mit Vanille-Zucker gesüßt, zu Tisch gegeben.

1978. Mandelhippen. Gaufres d'office aux amandes.

Ein halbes Pfund abgezogene und en filets geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, vier Loth Mehl, etwas fein gehacktes Zitronengelb werden untermengt und der von sechs Eiweiß fest geschlagene Schnee langsam darunter gemengt. Hierauf wird ein Blech erwärmt, mit Wachs bestrichen, kleine oval runde Plätzchen darauf dressirt, diese mit Zucker bestäubt und nach einigen Minuten in einem mäßig heißen Ofen lichtbraun gebacken, dann vom Blech gelöst und schnell über ein Holz gebogen. Sie werden zierlich über eine Damast-Serviette auf eine Schüssel angerichtet und zum Thee oder Gouter servirt.

1979. Vanille-Spähne.

Vierzehn Loth mit Eiweiß fein geriebene Mandeln, achtundzwanzig Loth zerstoßener Zucker, und zwölf Loth Mehl werden alles zusammen genau untermengt und mit Eiweiß und Orangenblüth-Wasser verdünnt, sodann mit etwas Vanille-Zucker gewürzt. Hierauf wird ein Blech erwärmt, mit Wachs leicht bestrichen, die Masse in einen Trichter gefüllt und davon zwei Finger lange und einen Finger breite Streifen dressirt. Diese werden lichtgelb gebacken, schnell vom Blech gezogen und über einen Holzlöffel-Stiel wie Hobelspähne gewunden.

---

78. Abschnitt. 16. Abtheilung.

Von den großen Stücken der Kunstbäckerei.
Des Pièces montées.

1980. Baumkuchen. Gateau arbreux à la broche.

Dieser ausgezeichnete, merkwürdige Kuchen erfordert in seiner Bereitung vielen Fleiß und Sachkenntniß. Die Masse ist auf folgende Weise zusammengesetzt:



Zwei Pfund Butter, zwei Pfund Mehl, sieben Viertelpfund feingestoßener Zucker, zweiundvierzig Eier, ein halbes Loth gestoßener Zimmt, ein halbes Loth Cardamomen, ein Kaffeelöffel voll gestoßene Nelken, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, ganz wenig Salz und ein Quart guter Rahm.

Der Zucker wird in einer irdenen Schüssel mit dem Gelben der zweiundvierzig Eier eine Stunde gerührt, dann mit der geklärten und wieder abgekühlten Butter unter fortwährendem Schlagen verrührt, dann kommen die gewürzhaften Ingredienzen dazu, dann das Mehl mit dem nöthigen Rahm und zuletzt der festgeschlagene Schnee von den zweiundvierzig Eiern, der langsam darunter gezogen wird. An diese hier genau angegebene Bereitung der Teigmasse schließt sich die von allem Backwerke äußerst abweichende, merkwürdige Backmethode des Kuchens. Hiezu gehört nämlich ein

zwanzig bis vierundzwanzig Zoll langer, unten sechs und oben vier Zoll im Durchmesser breiter, ganz runder, gedrechselter Baum von Linden-, Weißbuchen- oder Ahornholz, in dessen Mitte der Länge nach eine Oeffnung gebohrt und durch welche ein starker sich nicht biegender, eiserner Drehspieß gut eingepaßt und befestigt wird. Dieser recht glatt abgedrehte Baum wird mit einigen Bögen weißem Schreibpapier umhüllt und dieses mit gefettetem Bindfaden über dem ganzen Baum netzartig überschnürt und dann nochmals mit Butter überstrichen. Unterdessen hat man unter einem Rauchmantel von gut getrocknetem, feingespaltenen Buchenholz ein Feuer angemacht, wo sodann der Spieß in zwei Feuerböcke eingelegt und in der Entfernung von ein und einem halben Schuh vom Feuer so lange gedreht wird, bis der Baum stark genug gehitzt und das Papier sich etwas gebräunt hat. Hierauf wird der erste Guß aufgetragen und folgender Weise begonnen. Es wird in eine plat à santé etwas von der Masse gethan, welche mittelst eines langen Anrichtlöffels auf den Baum, unter fortwährendem, gleichlangsamen Drehen in der Weise gegossen wird, daß man den Löffel handbreit über dem Kuchen hält und von der untern Seite des Baumes angefangen, denselben nach oben gleichdick übergießt, so daß der Baum gleichsam bandartig gedeckt wird. Ist dies auf die gehörige Weise ausgeführt, so wird der Kuchen etwas stärker gedreht, das Feuer etwas verringert, bis die erste Teigmasse eine lichtbraune Farbe erhalten hat. Das Feuer wird dann wieder verstärkt und man beginnt von unten nach oben den zweiten Aufguß auf dieselbe Weise und wenn der Baum wieder ganz überdeckt ist, so wird der Spieß etwas stärker gedreht, damit durch das Abtropfen der Masse Erhöhungen entstehen, welche sich durch das weitere Aufgießen zu Zacken oder Spitzen ausbilden und dem Kuchen seine eigenthümliche Schönheit geben. Auf gleiche Weise geschieht der dritte, vierte und fünfte Aufguß; die bei jedem Aufguße abtropfende Masse wird mit etwas Milch verdünnt und wieder mit aufgegossen. Ist die ganze Teigmasse verwendet und haben sich schöne lange Zacken gebildet, welche nicht mehr abtropfen, so wird der Kuchen nur bei Kohlenfeuer langsam vollends ausgebacken, so daß derselbe eine gleiche, lichtbraune Farbe erhalten hat. Hierauf wird der Spieß vom Feuer genommen, der Kuchen mit einer Zitronen- oder Orangen-Glace mittelst eines Pinsels überall gleich glacirt und dann noch einige Minuten am Feuer gedreht, bis die Glasur trocken geworden ist. Der Kuchen wird unten und oben recht egalrund fingerbreit vom Rande abgeschnitten und nach einer halben Stunde, wenn er etwas verkühlt ist, durch ein leichtes Anstoßen mit dem Baum an einen Tisch von der Form getrennt, langsam abgezogen, das Papier aus der Mitte gezogen und der Kuchen über eine gebrochene Serviette auf einer flachen, passenden Schüssel aufgestellt. Viele versuchen diesen Kuchen auf irgend eine Weise mit Backwerken zu verzieren, allein ich habe stets gefunden, daß jedwede Garnitur diesen ohnehin eigenthümlich schönen Kuchen nur verunstaltet und in seiner Schönheit beeinträchtigt. Das einzige, was ich angemessen finde, ist, daß man denselben bei großen Buffets über einen passenden Sockel von Nougat oder pâte d'office aufstellt und sowohl den Kuchen unten herum,

wie auch den Sockel selbst, mit schönem Backwerke umstellt. Beigegebene Zeichnung soll dem Ganzen nähere Aufklärung geben.

1981. Mandelkruste (Nougat). Nougat.

Es werden zwei Pfund Mandeln gebrüht, abgeschält, nochmals rein gewaschen und über ein reines Tuch ausgebreitet, gelegt; sie werden sodann halbirt und dann wieder en filets geschnitten. Nachdem werden sie in eine große plat à sauté gethan und in einen schon ausgekühlten Backofen gestellt, wo man sie bei sehr oft wiederholtem Durcheinandermengen recht egal goldgelb röstet. Ist dieses erreicht, so läßt man ein und ein Viertelpfund feingestoßenen Raffinatzucker in einem flachen, kupfernen Kesselchen über schwachem Kohlenfeuer langsam schmelzen, wo bemerkt werden muß, daß derselbe aber nur eine blaßgelbe Farbe annehmen darf. Während dem Schmelzen muß mit einem neuen Kochlöffel immer der zuerst geschmolzene aufgerührt werden, damit auch der übrige nach und nach zerfließt; wenn derselbe nun ganz dünnflüssig geworden ist, so schüttet man die warmen Mandeln sogleich hinein, mengt sie mit dem Kochlöffel leicht durcheinander und stellt den Kessel über heißer Asche warm. Es wird dann sogleich ein Theil davon über ein sehr reines, erwärmtes und mit Mandelöl bestrichenes Backblech gethan, mit einem silbernen Löffel federkieldick recht flach auseinander gedrückt und sogleich in die dazu bestimmte mit Mandelöl ausgestrichene Form eingedrückt, welches mit Hülfe einer festen Zitrone am leichtesten geschieht; dann wird wieder ein Theil von der Masse genommen, ebenso verfahren und recht schnell, daß der erste Theil noch warm ist, an denselben angedrückt und so wird fortgefahren, bis die ganze Form recht gleichmäßig ausgefüttert ist. Zu dieser Arbeit sind stets zwei geübte Personen, wovon die eine die Mandeln auf dem erwärmten Blech ausbreitet und die andere dieselbe in die Form eindrückt, nöthig; überhaupt muß diese Arbeit sehr schnell und geschickt vor sich gehen, damit die Platten noch warm in die Form kommen und man keine leeren Stellen wahrnimmt.

Ist die Form sehr geschickt ausgelegt, so wird sie, nachdem die Masse ganz kalt geworden ist, behutsam umgestürzt und über eine aus hartem Zuckerteig gebackene Teigplatte, die mit grünem Hagelzucker bestreut ist, gestellt und unten herum mit kleinem Backwerke schön garnirt, auf eine flache, passende Schüssel gestellt und so zu Tisch gegeben.

Diese Masse kann in jede beliebige Form eingedrückt werden und es werden aus derselben Aufsätze von großer Manigfaltigkeit und Schönheit angefertigt, wie z. B. Lyren, Vasen, Helme, Körbchen u. dgl. Diese Formen können alle in zwei Theile gelegt werden und sind mit Charnieren versehen, so daß die Gegenstände, nachdem sie kalt geworden, auf die leichteste Art herausgenommen werden können.

Nachfolgende Zeichnungen stellen einige Aufsätze von Nougat bereitet, dar.

1982. Vase von gerösteten Mandeln mit verschiedenem Backwerke belegt. Vase en nougat garnie de diverses pâtisseries.



Hiezu wählt man eine schöne Vasen=Form, welche aus weißem, starken Blech getrieben ist, sich in zwei gleiche Theile theilt und mit Charnieren an beiden Seiten versehen ist. Diese wird mit Mandelöl ausgestrichen und über die Tafel gestellt. Je nach der Größe derselben werden zwei, drei bis vier Pfund Mandeln genommen und damit eine Nougat=Masse bereitet, wie sie bereits angegeben ist. Mit dieser wird dieselbe auf das schönste in licht=

gelber Farbe ausgedrückt und dann in der Form zum Auskühlen zur Seite gestellt.

An diese Arbeit schließt sich die Bereitung eines Sockels aus hartem Zuckerteig (s. harter Zuckerteig) an, welcher in genauem Verhältniße zu obiger Vase steht. Dieser Sockel wird mit einer halbgerührten, dünnen Glace royale angestrichen und mit rothem, grünem oder weißem Hagelzucker bestreut und zum Trocknen an einen staublosen Ort gestellt. Ferner wird eine federkieldicke, runde Platte aus demselben Teig ausgerollt und nach der Schüssel, über welche der Aufsatz zu stehen kommt, rund geschnitten, über ein Blech mit Mehl bestäubt, gelegt, mit einer spitzigen Gabel überall durchstochen, dann sehr langsam blaßgelb gebacken, vom Blech gelöst, auf einen kalten Deckel geschoben und mit einer Casserolle leicht beschwert. Der Sockel wird unten mit Tragant-Kitt bestrichen, in der Mitte der runden Platte aufgestellt, leicht angedrückt und der äußere Raum der Platte ebenfalls mit Glace bestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Ueber dem Sockel wird eine gleiche Platte, aus demselben Teige gebacken, welche einige Linien vorsteht, mit Kitt befestigt und über diese die Vase mit Caramel-Zucker befestigt, aufgestellt. Die leere Fläche wird dann ebenfalls wieder mit Hagelzucker bestreut und die vorstehende Kante mit einer kleinen Teiggarnitur aus weißem Tragantteig ausgestochen, geschmackvoll geziert.

Unten um den Sockel herum werden kleine, runde, mit Schlagrahm gefüllte, halb roth und halb mit Chokolade schwarz glacirte Bisquits geordnet und die Vase selbst wird erhaben mit Schlagrahm gefüllt und dieser mit großen, frischgepflückten Garten-Erdbeeren zierlich belegt.

1983. Füllhorn von gerösteten Mandeln mit caramelirten Früchten. Corne d'abondance garnie de fruits glacés.

Die nach beigegebener Zeichnung gewählte Füllhorn-Form wird mit Mandel-Oel ausgestrichen und mit gerösteten Mandeln, Nougat, federkieldick ausgedrückt und dann zum Auskühlen bei Seite gelegt.

Dann wählt man hiezu eine ovalrunde, passende Schüssel, in deren Vertiefung ein zwei bis drei Zoll hoher Sockel aus hartem Zuckerteig, nach oben etwas ausgeschweift, in einer Blech-Form gebacken und dann mit grünem Hagelzucker überall gut überstreut wird. Die äußere Kante des Sockels wird mit einer schönen Garnitur nach beigegebener Zeichnung garnirt und in der Mitte das Füllhorn mit Caramel-Zucker befestigt, aufgestellt.

Dann werden eingemachte, recht grüne Reineclauden, kleine Aprikosen, Orangenschnitten, Amarellen, Kirschen, Datteln und Mirabellen in einem Trockenschrank gut getrocknet, dann in zum Bruch gekochten Zucker getaucht. Mit diesen Früchten wird das Füllhorn nach nachstehender Zeichnung in der Art geschmackvoll ausgarnirt, daß die glasirten Früchte jedesmal an einer Stelle in Bruchzucker leicht eingetaucht und so eine an die andere befestigt wird, welches mit einiger Sorgfalt zu geschehen hat. Unten



herum werden kleine, runde Merinques gebacken, diese ausgehöhlt, mit Schlagrahm gefüllt und mit recht grünen, halbirten Pistazien besteckt.

1984. Antiker Helm von gerösteten Mandeln über einem Sockel. Casque antique sur socle en pâte d'office.

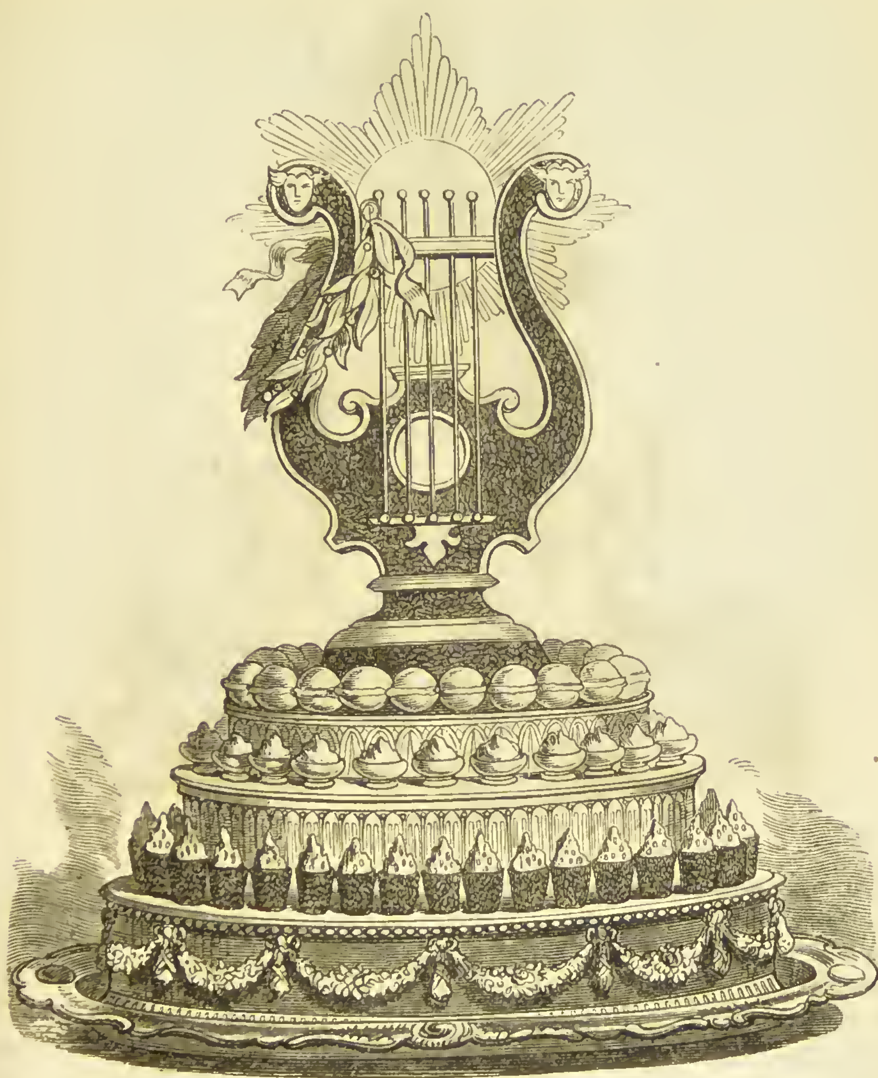
Hiezu hat man von weißem oder gelbem Blech eine Form von zwölf Zoll Höhe, welche sich in zwei gleiche Theile zerlegen läßt und mit Charnieren versehen ist; die Form zum Kamm des Helmes muß extra sein, weil derselbe auch über dem Helme eigens angesetzt wird. Der Helmbusch ist aus sehr weißem, gesponnenen Zucker bereitet. Der Helm steht über einem antiken Schild nebst Schwert und Gürtel, alles aus Tragantteig schön gearbeitet; der Sockel ist aus hartem Zuckerteig in drei Abtheilungen, jede mit kleinem Backwerk belegt, z. B. kleine Meringue=Becher, mit Schlagrahm gefüllt, runde Chokolade=Bisquits und kleine Herzogbrödchen. Mit Geschmack und



Fleiß gearbeitet, gehört diese Piece zu den schönsten der modernen Backwerke.

1985. Lyra von gerösteten Mandeln. Lyre en nougat.

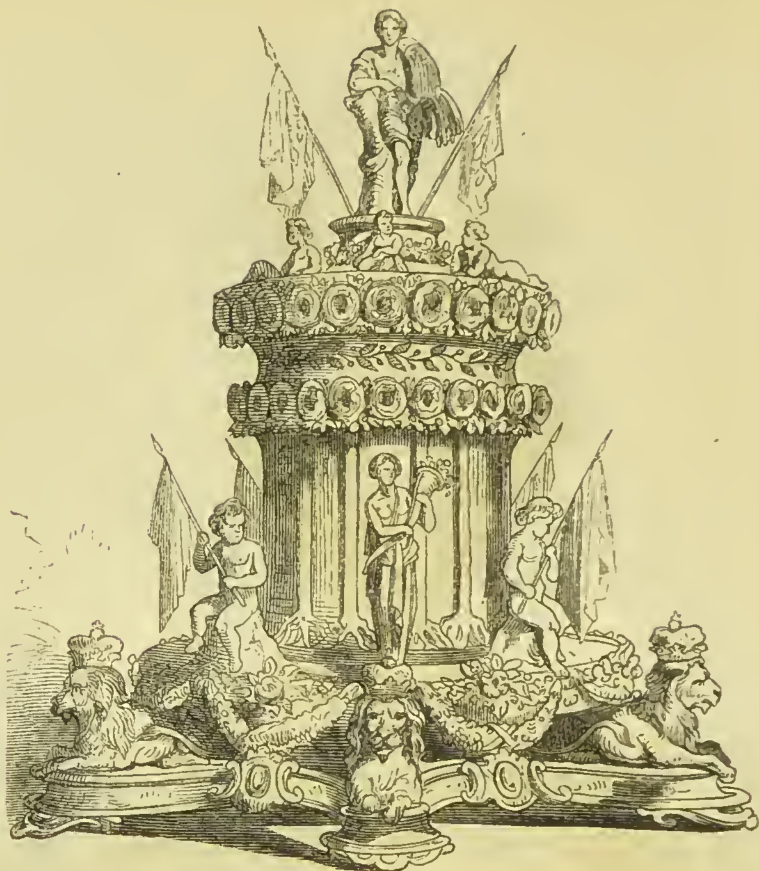
Die Form der Lyra ist ebenfalls aus weißem Blech getrieben und besteht aus zwei ganz gleichen Theilen. Sie werden ebenfalls mit Mandelöl ausgestrichen und dann mit Nougat ausgedrückt, wenn sie kalt sind, aus den Formen genommen und mit recht blaß gekochtem Bruchzucker zusammengesetzt. Der Sockel, worauf die Lyra zu stehen kommt, ist ebenfalls aus hartem Zuckerteig von neun Zoll Höhe, mit dünn gerührtem Eiweiß-Glace bestrichen und mit weißem Hagelzucker bestreut. Dieser wird in eine passende Schüssel mit Tragantkitt befestigt; über diesem, wenn er recht trocken geworden ist und fest über der Schüssel hält, wird die Lyra mit Caramel-Zucker gerade aufrechtstehend befestigt und die fünf Saiten, wie die über denselben angebrachte Verzierung wird aus recht blaß zu Bruch gekochtem



Zucker gemacht und mit ebensolchem Zucker an die Lyra befestigt. Die obere Kante des Sockels wird mit einer schönen Verzierung aus rosagefärbtem Tragantteig geschmackvoll garnirt und untenherum kleine, runde Nougats, in Krustadenbecher geformt, welche noch mit geschlagenem Rahm erhaben gefüllt und mit Erdbeeren belegt sind, garnirt.

1986. Englischer Hochzeitkuchen. A Bride Cake.

Vier Pfund feinstes, trockenes Mehl, vier Pfund sehr frische Butter, zwei und ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, ein Kaffeelöffel voll Muskatblüthe, ebensoviel Cardamomen, ein halber Kaffeelöffel voll feingestoßene



Nelken, ein Kaffeelöffel voll Zimmt, drei Pfund gut gereinigte Weinbeeren, ein Pfund geschälte und fein en filets geschnittene Mandeln, vierundzwanzig Loth abgezogene und ebenso geschnittene Pistazien, ein Pfund candirte Orangenschalen und ebensoviel Zitronat, alles feinwürfelicht geschnitten, nebst einem Quart Rum und etwas Salz geben die Masse. Diese wird nun auf folgende Weise zusammengesetzt. Die Butter wird eine Stunde lang sehr flaumig abgerührt, dann kömmt der Zucker dazu, mit welchem sie noch eine Weile gerührt wird, dann wird das Weiße der Eier zu einem festen Schnee geschlagen und dieser langsam darunter gezogen; unterdessen hat man das Gelbe der Eier eine halbe Stunde lang gut abgerührt, welches sodann mit dem Mehl, den Mandeln und den übrigen Ingredienzen nebst dem Rum genau darunter amalgamirt wird. Das Backen geschieht auf folgende Weise: Es wird eine sechszehn bis achtzehn Zoll hohe starke Kruste von weißem Papier gemacht, welche mit Butter gut ausgestrichen und über ein dickes Blech gestellt wird. In diese Kruste gibt man den dritten Theil der Masse, welche mit einem Eßlöffel glatt gestrichen und dann mit gut abgetropften halben Aprikosen belegt wird. Ueber diese füllt man die zweite Hälfte der Masse, über die, ausgekernte, halbe Reineclauden

gelegt werden und dann füllt man den Rest der Masse darüber, welcher ebenfalls glatt gestrichen wird. Das Blech wird noch auf ein zweites gestellt und der Kuchen wenigstens drei Stunden sehr langsam gebacken, welches mit der größten Vorsicht und genauer Kenntniß des Ofens geschehen muß. Wenn der Kuchen in schönster, lichtbrauner Farbe gut ausgebacken und halb ausgekühlt ist, wird das Papier abgelöst und der ganze Kuchen mit einer Punsch-Glasur glasirt, mit Pistazien bestreut, dann über eine gebrochene Serviette auf einer flachen Schüssel angerichtet und so servirt. Dieser Kuchen kann auf die mannigfaltigste Weise decorirt werden, was lediglich dem guten Geschmacke des geübten Backmeisters anheimfällt.

In der Londoner illustrirten Zeitung wurde vor einigen Jahren eines solchen Hochzeitkuchens erwähnt; derselbe wurde von Herrn Hayward, Backmeister beim Herzog von Norfolk ausgeführt. Dieser schöne Kuchen war auf nachstehende Weise geziert. Die obere Figur stellt die Göttin der Ernte mit Fahnen umgeben vor, der Kuchen ist mit weißen Rosen und Orangenblüthen aus Zucker bereitet, umkränzt und die Basis sind sinnbildliche Figuren, welche Füllhörner und Fahnen tragen. Den ganzen Kuchen tragen drei Löwen und drei Talbotsche Hunde von Gold, welche auf einem Brett mit hochrothem Sammt bedeckt, ruhen. Beigegebene Zeichnung ist ganz getreu aus der Londoner illustrirten Zeitung entnommen.

1987. Vase von hartem Zuckerteig mit Merinquen gefüllt.
Vase en pâte d'office, garnie de meringues à la Chantilly.

Hiezu wählt man eine kupferne Form ganz nach nachstehender Zeichnung; sie wird mit Butter ausgestrichen und mit hartem Zuckerteig ausgedrückt, dann mit der Gabel überall durchstochen, mit trockenen Erbsen gefüllt, über ein Backblech gestellt und langsam gebacken. Wenn die Vase gut gebacken und kalt geworden ist, werden die Erbsen herausgenommen, beide Theile mit Tragantkitt verbunden und durch die ganze Vase ein Hölzchen zur Sicherheit gemacht; über diese wird eine runde Platte aus demselben Teige federkieldick ausgerollt, einen halben Zoll größer als der Durchmesser der Vase beträgt, rund geschnitten, blaß gebacken und mit Tragantkitt über die Vase befestigt. Wenn alles gut trocken geworden ist, wird die Vase mit weißer dünner Glace royale bestrichen, mit blaßrothem Hagelzucker bestreut und langsam getrocknet; unterdessen bereitet man im Verhältniß zu der Vase einen stufenartigen Sockel aus hartem Zuckerteig, welcher aber weiß glasirt und mit weißem Hagelzucker bestreut wird. Dieser Sockel wird mit Tragantkitt über eine passende, flache Schüssel befestigt und die Vase, unten mit Kitt bestrichen, darüber aufgestellt. Untenherum werden kleine Tarteletten von Haselnuß-Bisquit-Masse mit Aprikosen-Marmelade gefüllt und mit Orangen-Glace glasirt, welche noch mit eingemachten Früchten schön garnirt sind, gelegt; die zweite Backerei sind kleine Nougats, mit Schlagrahm und Erdbeeren gefüllt, die dritte aber besteht aus Herzogbrödchen. Ueber der Vase werden kleine, rund dressirte,



mit feingeschnittenen Pistazien bestreute, ganz weißgebackene, mit Schlagrahm gefüllte Meringuen erhaben aufgerichtet.

1988. Croquant von Genoise. Croquant de Genoise.

Man bereitet aus einem Pfund Zucker eine Genoise=Masse; diese wird messerrückendick auf ein oder zwei Bleche gestrichen und lichtgelb gebacken; aus dieser werden Ringchen in der Größe eines Guldens ausgestochen, welche mit Glace royale halb weiß halb roth glacirt und dann langsam getrocknet werden. Sodann wird eine glatte Form von vierzehn Zoll Höhe und unten acht und oben neun Zoll Breite zur Hand genommen und diese Ringchen leicht in Bruchzucker eingetaucht, jedesmal ein weißes, dann ein rothes in die Form aufgestellt und genau zusammenbefestigt. In dieser Weise wird



die ganze Form ausgarnirt, wie es beigegebene Zeichnung darstellt. Dieses Croquant wird behutsam umgestürzt, über eine Vase aufgestellt und in jedes Ringchen eine eingemachte Weichsel gesteckt. Der Sockel der Vase ist mit kleinen, runden, mit Merinques-Perlen bespritzten und mit Johannisbeer-

Gelee gefüllten Bisquiten garnirt. Die zweite Garnitur sind Punschschnitten mit Glace royale bespritzt; oben darüber wird eine Sultane von gesponnenem Zucker aufgestellt.

1989. Croquant von Profiterolen über einem Sockel. Croquant bouche à la reine sur socle.



Man bereitet aus gebranntem Teige kleine, runde Kugeln, welche, nachdem sie langsam gebacken sind, noch getrocknet werden. Sodann läßt man ein Pfund feingestoßenen Raffinat-Zucker wie zu einem Nougat auf Kohlenfeuer langsam schmelzen, schüttet in diesen die warmen Kugeln und macht sie leicht durcheinander, damit sie der Zucker von allen Seiten gleich glacirt; sie werden dann in derselben hohen Form in kleinen Parthien eingelegt (was

sehr schnell geschehen muß) und die ganze Form damit ausgelegt. Nach einer halben Stunde wird das croquant bouche gestürzt, über nach obiger Zeichnung angegebenen Sockel gestellt und ebenfalls eine Sultane darüber gesetzt. Beide kleine Backwerke, womit der Sockel unten herum garnirt ist, sind kleine in Krustaden-Förmchen gebackene und mit Punsch glacirte Plumpcakes, die zweite Garnitur sind kleine Butterteigkörbchen, petits paniers au gros sucre, die dritte sind kleine Mandelkrustaden, mit Schlagrahm gefüllt.

Die Ausführung dieser großen Stücke der Kunstbäckerei erfordert schon längere Uebung und Sachkenntniß, um sie mit der ihnen gehörigen Eleganz richtig zu vollenden. So z. B. kann der geschickte Backmeister immer neue Kunstbackwerke erfinden und sie in schönster Form ausführen. Alle noch aus Caremes Zeiten abstammenden Aufsätze, z. B. seine Tempel, Ruinen, Eremitagen und mehrere andere sind veraltet und erscheinen weder in Frankreich noch bei uns mehr; deßhalb habe ich sie auch ganz umgangen.

1990. Große Bisquit-Torte auf französische Art. Biscuit de Savoie.

Dieser ausgezeichnete Kuchen der Kunstbäckerei fordert viel Aufmerksamkeit und ebenso die strengste Genauigkeit in der Behandlung selbst. Es ist daher nöthig, daß man hiezu den feinsten, trockenen Zucker, ebenso das beste, trockene, feingesiebte Mehl, sehr gute, frische Eier, dann aber einen guten Backofen, der die Hitze gleich und lange andauernd hält, hat. Als großes Stück behauptet eine solche Torte immer den ersten Rang, nur muß dieselbe in ziemlicher Größe bereitet werden. Die Masse hiezu ist folgende: Es werden drei Pfund Zucker mit dem Gelben von 48 Eiern eine Stunde recht schaumig gerührt, dann wird das Weiße von den Eiern zu einem sehr steifen Schnee geschlagen und dieser mit 54 Loth Mehl und sechs Eßlöffeln voll Orangen-Zucker langsam unter die Masse gezogen. Unterdessen hat man eine hohe Bisquit-Form mit geklärter, sehr frischer Butter ausgestrichen, und dann mit Staubzucker überall gleich ausgepudert. Die Masse wird bis drei fingerbreit vom Rande eingefüllt und nachdem man noch einen Papierstreif mit Butter bestrichen und, vier fingerbreit über dem Rande stehend, herum befestigt hat, wird die Form über ein Tortenblech gestellt und zwei auch zwei und eine halbe Stunde mit der Vorsicht gebacken, daß der Kuchen beim Umstürzen eine lichtbraune, glänzende Kruste erhalten hat. Das Garbacken wird dadurch erprobt, daß wenn man mit den Fingern die Torte oben berührt, die Kruste gesprungen und trocken und fest sein muß. Sie wird sofort über ein großes Haarsieb gestürzt und die Form langsam auf- und darüber weggehoben. Nach dem völligen Erkalten wird sie über einem passenden Sockel aus hartem Zuckerteig bereitet, aufgestellt und darüber ein Busch aus feingesponnenem Zucker, mit Caramel befestigt, gesetzt. Diesen Bisquitkuchen kann man auch mit Vanille- statt Orangenzucker bis zum angenehmsten im Geschmack heben.

1991. Aufgesetzte Meringuen. Grosse meringue montée.



Man bereitet von dem Weißen von zwanzig Eiern und zwei Pfund Staubzucker eine gute Meringue=Masse, aus welcher runde Ringe auf weißem Papier durch eine blecherne Spritze in der Weise dressirt werden, daß immer ein Ring kleiner als der andere ist, so zwar, daß der letzte die Größe eines Quart=Glases hat. Diese Ringe werden mit feinem Staubzucker nochmals bestäubt und in einem ausgekühlten Ofen über Backbleche in der Art gebacken, daß sie Glassspröde sind und eine blaßgelbe Farbe haben. Ist dies erreicht, so werden sie über eine Platte aus hartem Zuckerteig übereinander mit Meringue=Masse bestrichen, pyramidenartig aufgesetzt und dann in den Trockenschrank gestellt. Zu gleicher Zeit hat man aus derselben Masse runde Meringuen über ein mit Butter bestrichenes Blech dressirt, welche nach der

Größe der Ringe nach oben zu immer kleiner werden; diese werden mit recht grünen Pistazien besteckt und beinahe ganz weiß recht spröde gebacken. Sie werden sodann mit Meringue=Masse bestrichen, eins an das andere an die Ringe nach beigegebener Zeichnung angesetzt und bis sie wieder fest angetrocknet sind, in das Etuve gestellt. Diese Piece wird bei besondern Gelegenheiten über eine Schale oder sonst passenden Sockel nach beigegebener Zeichnung aufgestellt, oben darauf mit einer Sultane aus gesponnenem Zucker besteckt und nachdem der Sockel noch mit Meringues, welche mit Vanille=Schlagrahm gefüllt sind, garnirt ist, wird diese schöne Piece aufgesetzt.

1992. Neapolitanisches Gateau. Gateau Napolitaine.



Man bereitet von einem Pfunde Zucker eine Genoise=Masse; aus dieser werden über reine Backbleche runde, messerrückendicke Ringe aufgestrichen, welche im Durchmesser sechs Finger breit und zwei Finger schmal sind; sie

werden blaßgelb gebacken, vom Blech gelöst und wenn sie kalt sind, mit Aprikosen=Marmelade bestrichen, übereinandergesetzt und außenherum mit einem scharfen Messer ganz egal und rein zugeschnitten. Dieses Gateau wird nun außenherum ganz dünn mit aufgelöster, recht heller Aprikosen=Marmelade bestrichen und dann mit ganz weiß gebackenem Butterteig, zu welchem die Abfälle angewendet werden, garnirt und in die Vertiefung recht helle Johannisbeer=Gelee gespritzt. Dieses Gateau wird dann über einem Sockel, welcher aus hartem Zuckerteig bereitet und mit rosa Hagelzucker bestreut ist aufgestellt, innen wird Schlagrahm, mit Erdbeeren garnirt, gefüllt, dann eine schön gesponnene Sultane, nach der bemerkten Zeichnung, darüber gesetzt und nachdem das Gateau noch mit kleinen gestürzten Butterkrapfen und der Sockel mit glasirten Chokolade=Bisquits garnirt ist, wird diese Piece aufgestellt. Die obere Verzierung um das Gateau ist aus Spritz=Glasur ausgeführt.

---

79. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von dem Rahm=Gefrornen. De la Glace à la crême.

1993. Vanille=Gefrornes. Glace de crême à la vanille.

Man läßt eine Stange gute Vanille, in kleine Stückchen geschnitten, mit ein und einer halben Maß gutem, süßen Rahm acht Minuten kochen und dann wieder erkalten. Unterdessen werden achtzehn Eidotter mit zwanzig Loth feingestoßenem Zucker eine Viertelstunde in einer Casserolle gut verrührt, dann wird der Vanille=Rahm nach und nach dazu gegossen und sodann über Kohlenfeuer, bis sich die Eier verdicken oder die Masse beinahe aufkochen will, sorgfältig abgerührt, vom Feuer genommen, durch ein Seidensieb in eine Schüssel geseiht und sodann ganz kalt gerührt. Diese Masse wird sodann in die Gefrierbüchse gegossen, gut zugedeckt, fest gefroren, feinfalbig, der Butter ähnlich, abgearbeitet und hierauf servirt.

1994. Chokolade=Gefrornes. Glace de crême au chocolat.

Ein halbes Pfund gute Vanille=Chokolade löst man mit einem Quart heißer Milch auf Kohlenfeuer langsam auf und rührt dieselbe sodann fein ab; dann gießt man noch eine Maß abgekochten, heißen Rahm dazu, läßt es zusammen eine Viertelstunde langsam kochen und stellt sodann die Chokolade kalt. Unterdessen gibt man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine Casserolle und rührt denselben mit zwölf Eidottern schaumig ab, gießt sodann die unterdeß ausgekühlte Chokolade nach und nach dazu und rührt es zusammen auf schwachem Kohlenfeuer, bis es beinahe aufstoßen will, vor=

sichtig, daß die Chokolade ja nicht kocht, langsam ab. Dieselbe wird sodann durch ein feines Haarsiebchen in eine Porzellan-Schüssel geseiht und kalt geschlagen. Eine Stunde vor dem Gebrauche wird die ganz erkaltete Chokolade in die vorher in's Eis gegrabene Gefrierbüchse gegossen, gut gefroren, sodann sehr fein abgearbeitet und in Gefroren-Tassen servirt.

1995. Chokolade-Gefrornes auf italienische Art. Glace de chocolat à l'Italienne.

Ein Pfund feine Vanille-Chokolade wird mit einem Quart Wasser über Kohlenfeuer langsam aufgelößt, sodann fein abgerührt. Ferner werden achtzehn Eidotter mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker gut abgerührt, die Choeolade dazu gethan, noch eine Maß frisches Wasser dazu gegossen und zusammen mit Vorsicht über Kohlenfeuer, beinahe zum Aufstoßen abgerührt; es wird sodann in eine Schüssel geseiht und kalt geschlagen. Eine Stunde vor dem Gebrauche wird diese Wasser-Chokolade halb gefroren, sodann gut abgearbeitet und in Gefrornen-Gläsern servirt.

1996. Kaffee-Gefrornes. Glace de crême au café Mocca.

Vierundzwanzig Loth feiner Mokka-Kaffee wird langsam lichtbraun gebrannt und sogleich aus der Trommel in ein und eine Viertelmaß kochend heißen guten süßen Rahm geschüttet und gut zugedeckt zum Auskühlen bei Seite gestellt. Unterdessen werden vierundzwanzig Loth fein gestoßener Zucker mit sechszehn Eierdottern gut abgerührt, der durchgeseihte Kaffee-Rahm nach und nach dazu gegossen und sodann über Kohlenfeuer, den Vorhergehenden gleich, abgerührt, geseiht, kalt geschlagen und sodann recht zart butterweich gefroren.

1997. Rahm-Gefrornes mit gebranntem Zucker und Orangenblüthen. Glace de crême au caramel aux fleurs d'orange.

Acht Loth gestoßener Zucker werden in einem Zuckerlöffel zu Caramel gebrannt, sodann gießt man ein Weinglas voll Wasser dazu und läßt den Zucker aufkochen, daß er einem dicken Syrup gleich ist. Ferner werden vierundzwanzig Loth Zucker mit sechszehn Eidottern, nebst zwei Loth gerösteten Orangenblüthen gut abgerührt, der Caramel, wie auch ein und eine Viertelmaß guter süßer Rahm, dazu gegossen, dieser Crême mit Vorsicht, den Vorhergehenden gleich, abgerührt, geseiht, kalt geschlagen und ebenso gut gefroren und recht fein abgearbeitet.

1998. Rahm-Gefrornes mit Orangen-Geruch. Glace de crême à l'orange.

Das Gelbe einer Orange wird sehr fein mit einem scharfen Messerchen mit der Vorsicht abgelöst, daß auch nicht das Mindeste von der weißen Schale daran bleibt. Dieses wird nun in ein und eine Viertelmaß kochendheißen Rahm geworfen, dieser gut zugedeckt und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Unterdessen werden vierundzwanzig Loth gestoßener Zucker mit sechs-

zehn Eidottern gut abgerührt, der Rahm sammt den Orangenschalen dazu gegossen, und hierauf den Vorhergehenden gleich, abgerührt, geseiht, kalt geschlagen, fest gefroren und recht zart und fein abgearbeitet.

1999. Rahm-Gefrornes mit Zitronen-Geruch.
Glace de crême au citron.

Bleibt in seiner Behandlung dem Vorhergehenden gleich.

2000. Schmankerl-Gefrornes auf Wiener Art.
Glace de crême à la Viennaise.

Man bereitet ein recht feines Vanille-Gefrornes, sodann werden Schmankerl wie zu einem Schmankerl-Mus bereitet, die sogleich heiß in der Größe ausgestochen werden, wie die Rundung der Crêmebecher ist, in welchen das Gefrorne servirt wird. Die Abfälle der Schmankerl werden klein zerdrückt und nebst den runden ausgestochenen Blättchen in einen Trockenschrank warm gestellt. Kurz vor dem Serviren wird unter das Vanille-Gefrorne ein Suppenteller voll gut abgetropften Schlagrahms gearbeitet, die klein zerdrückten Schmankerl langsam darunter melirt, das Gefrorne in die zuvor in's Eis gestellten Crême-Becher gefüllt, diese mit einem Schmankerl-Blättchen gedeckt und so über eine zierlich gebrochene Serviette auf eine Schüssel gestellt, dazwischen mit derselben Anzahl silberner oder goldener Kaffeelöffel belegt und so präsentirt. Flache Porzellan-Teller müssen früher schon aufgesetzt sein.

2001. Rahm-Gefrornes mit Zimmt-Geruch.
Glace de crême à la cannelle.

Zwei Loth feinsten Ceylon-Zimmt läßt man in ein und einer Viertel-Maß gutem Rahm zwei Minuten kochen und stellt denselben zugedeckt kalt. Unterdessen werden vierundzwanzig Loth gestoßener Zucker mit sechszehn Eidottern gut abgerührt, man gießt dann den Zimmt-Rahm nach und nach dazu und rührt den Crême über schwachem Kohlenfeuer, bis er aufstoßen will, vorsichtig ab; sodann wird derselbe durch ein feines Haarsieb in eine Schüssel geseiht, kalt geschlagen, dem Vorhergehenden gleich gefroren, recht fein abgearbeitet und in Gefrornen-Tassen, hoch aufdressirt, servirt.

2002. Rahm-Gefrornes mit Malaga-Wein.
Glace de crême au vin de Malaga.

Vierundzwanzig Loth gestoßener Zucker wird mit achtzehn Eidottern gut abgerührt, eine Maß guter süßer Rahm dazu gegossen und sodann dieser Crême auf die schon gesagte Weise vorsichtig auf schwachem Kohlenfeuer abgerührt; derselbe wird nun in eine Schüssel geseiht, mit gutem alten Malaga-Wein bis zum angenehmsten Geschmack versetzt und sodann kalt geschlagen. Das Gefrieren und das feine Abarbeiten hat dieses auch mit den anderen Rahm-Gefrornen gemein.

2003. Rahm-Gefrornes mit bittern Makaronen.
Glace de crême aux macarons amers.

Zwölf Loth bittere Makaronen werden mit dem Rollholz über einem reinen Tisch zerdrückt, in ein und eine Viertelmaß kochenden Rahm gethan und noch acht Minuten langsam gekocht. Unterdessen werden zwanzig Loth gestoßener Zucker mit vierzehn Eidottern gut abgerührt, dann wird der unterdeß kalt gewordene Rahm mit den Makaronen dazu gegossen und über schwachem Kohlenfeuer vorsichtig, bis der Crême aufstoßen will, abgerührt. Derselbe wird durch ein sehr reines gut ausgewaschenes neues Haartuch gestrichen und dann kalt geschlagen. Eine Stunde vor dem Serviren wird der Crême gut gefroren, fein abgearbeitet und sodann ein Suppenteller voll gut abgetropfter Schlagrahm darunter gearbeitet. Dieß Gefrorne wird häufig in Crême-Becher hoch aufdressirt und wie das Schmankerl-Gefrorne angerichtet zu Tisch gegeben.

2004. Haselnuß-Gefrornes.
Glace de crême aux noisettes.

Zwölf Loth Hasel-, Bart- oder welsche Nußkerne werden mit Milch sehr fein gerieben, in eine Casserolle gethan, mit ein und einer Viertelmaß gutem süßen Rahm verrührt, über dem Feuer kochendheiß gerührt und zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann werden sechszehn Eidotter mit vierundzwanzig Loth gestoßenem Zucker gut verrührt, der Rahm fest durch eine geruchlose feine Serviette gepreßt, zu den Eiern gegossen und über schwachem Kohlenfeuer, dem übrigen Rahmgefrornen gleich, abgerührt. Hierauf wird der Crême geseiht, kalt geschlagen, wie die Uebrigen gefroren, sehr fein abgearbeitet und servirt.

2005. Mandel-Gefrornes.
Glace de crême aux amandes.

Dieses wird ganz dem Vorhergehenden gleich bereitet.

2006. Gefrornes von gerösteten Mandeln.
Glace de crême aux amandes pralinées.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandelkerne werden in eine Caramel-Pfanne mit acht Loth Zucker gelb abgeröstet, mit etwas Milch fein gerieben und mit ein und einer Viertelmaß süßem Rahm bis zum Kochen heiß gemacht und nach dem Erkalten durchgepreßt. Die fernere Bereitung schließt sich den Vorhergehenden an, nur mit dem Unterschiede, daß hier nur ein halbes Pfund Zucker mit den Eiern abgerührt wird.

2007. Rahm-Gefrorenes mit Marasquino di Zara.
Glace de crême au marasquin.

Man rührt von vierundzwanzig Loth Zucker, sechszehn Eidottern und ein und einer Viertelmaß Rahm einen Crême, welchen man in eine Schüssel

passirt und mit ächtem Marasquino di Zara bis zum angenehmsten Geschmack erhöht. Die Vollendung dieser Gefrornen bleibt immer dieselbe.

Auf dieselbe Art werden auch die nachstehenden Gefrornen bereitet:

2008. Rahm-Gefrornes mit Parfait d'amour.
Glace de crême au parfait d'amour.

2009. Rahm-Gefrornes mit Kirschenwasser.
Glace de crême à l'eau de cerises.

2010. Rahm-Gefrornes mit Eau de noyeaux.
Glace de crême à l'eau de noyeaux.

2011. Rahm-Gefrornes mit Vanille-Liqueur.
Glace à la crême de vanille.

Dieses muß mit etwas Cochenille, nachdem es abgerührt ist, rosa gefärbt und mit Vanille-Crême-Liqueur angenehm versetzt sein.

Diese Liqueur-Gefrornen können auch, nachdem sie fest gefroren und fein gearbeitet sind, mit einem Suppenteller voll abgetropftem guten Schlag-Rahm untermengt, in Crême-Bechern servirt werden.

2012. Rahm-Gefrornes mit frischen Erdbeeren.
Glace de crême aux fraises.

Es werden drei Viertelpfund Zucker mit sechszehn Eidottern gut abgerührt, sodann gießt man eine Maß süßen Rahm dazu und rührt diesen Crême über Kohlenfeuer vorsichtig ab; derselbe wird nun geseiht, kalt geschlagen, sodann fest gefroren und fein abgearbeitet. Ist dieß erreicht, so arbeitet man ein Quart frisches Walderdbeeren-Püree darunter, welches demselben einen äußerst angenehmen Geschmack giebt.

2013. Rahm-Gefrornes mit frischen Himbeeren.
Glace de crême aux framboises.

Dieses unterliegt derselben Behandlungsweise.

2014. Rahm-Gefrornes mit frischem Aprikosen-Püree.
Glace de crême à la purée d'abricots.

2015. Rahm-Gefrornes mit Pfirsich-Püree.
Glace de crême à la purée de pêches.

2016. Rahm-Gefrornes mit Ananas-Püree.
Glace de crême à la purée d'ananas.

Diese zuletzt angegebenen Rahm-Gefrornen mit frischen Früchten-Purees versetzt, haben besonders das angenehme, daß sie nicht so sehr abkühlen; sie werden stets in Gläser gefüllt und mit einem Eßlöffel voll von dem jedesmal bezeichneten Früchten-Püree, welches mit feingestoßenem Zucker verrührt ist, begossen und so servirt.

2017. Rahm=Gefrornes mit Orangenblüthen.
Glace de crème aux fleurs d'orange.

Man wirft drei Loth geröstete Orangenblüthen in ein und eine Viertelmaß kochenden Rahm und stellt diesen zugedeckt bei Seite. Sodann werden vierundzwanzig Loth gestoßener Zucker mit achtzehn Eidottern gut abgerührt, der Rahm nach und nach dazu gegossen und über dem Feuer, daß der Crême nicht gerinnt, vorsichtig abgerührt; sodann wird er geseiht, kalt geschlagen, fest gefroren, recht zart abgearbeitet und erhaben in Gefroren=Tassen servirt.

2018. Thee=Gefrornes. Glace de crème au thé.

In ein und eine Viertelmaß kochendheißen Rahm werden zwei Loth Thee geworfen, gut zugedeckt und erkalten lassen. Unterdessen werden vierundzwanzig Loth gestoßener Zucker mit dem Gelben von sechszehn Eiern gut abgerührt, der durchgeseihte Rahm nach und nach dazu gegossen und der Crême über dem Kohlenfeuer langsam, bis derselbe aufstoßen will, vorsichtig abgerührt; hierauf wird derselbe geseiht, kalt geschlagen und dem Vorhergehenden gleich gefroren.

---

79. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von dem Gefrornen von frischen Früchten.
De la Glace de fruits frais.

Ehe ich zur Bereitung der Saft=Gefrornen selbst schreite, ist es nöthig zu bemerken, daß der Zucker nicht zu einem Syrup gekocht wird, welcher Gebrauch allenthalben besteht, sondern daß derselbe in kleine Stückchen zerschlagen, mit frischem Wasser übergossen und so im kalten Zustande zu einem dicken Syrup aufgelöst werden muß. Dadurch gewinnen alle Früchte=Gefrornen bei weitem einen reineren Frucht=Geschmack, der durch Beimischung des gekochten Syrups mehr oder weniger immer verliert.

2019. Erdbeer=Gefrornes. Glace aux fraises.

Zwei Maß frischgepflückte Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb in eine Schüssel mit einem Holzlöffel passirt; man mengt dann ein Pfund kalt aufgelösten Zuckersyrup, den Saft von zwei Zitronen und das noch nöthige kalte Wasser darunter und passirt das Ganze nochmals durch ein Seidensieb oder ein reines Haartuch. Dieser Erdbeersaft wird nun nach neuerer Manier in der Zucker=Wage bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen; erreicht der Saft diese Grade nicht, so müßte noch etwas Zucker nachgegossen werden; übersteigt er jedoch diesen Grad, so muß noch etwas

kaltes Wasser beigefügt werden. Auch bemerke ich, daß die Saft-Gefrornen beim Gefrieren mehr Salz fordern und die Büchse immer eine halbe Stunde zuvor eingegraben sein muß.

2020. Himbeer-Gefrornes. Glace aux framboises.

Wird ebenso wie das Erdbeer-Gefrorne bereitet.

2021. Pfirsich-Gefrornes. Glace aux pêches.

Zwanzig bis vierundzwanzig völlig reife Pfirsiche werden halbirt, die Kerne herausgenommen und die Pfirsiche durch ein Haarsieb in eine Schüssel gestrichen; zu diesen gießt man den von einem Pfund Zucker kalt aufgelösten Zucker-Syrup, den Saft von zwei bis drei Zitronen, ein Quart kaltes Wasser und etwas wenig Cochenille, damit der Saft ein blaßrothes Ansehen bekömmt. Derselbe wird dann nochmals geseiht, bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen, sodann fest gefroren und recht fein und fest abgearbeitet.

2022. Aprikosen-Gefrornes. Glace aux abricots.

Vierundzwanzig bis dreißig völlig reife Aprikosen werden halbirt, durch ein Haarsieb gestrichen und der von einem Pfunde Zucker aufgelöste Zucker-Syrup nebst einem Quart frischem Wasser dazu gegossen. Die Kerne der Aprikosen werden leicht zerstoßen, zu dem Safte gethan, genau umgerührt und so eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird dasselbe nochmals rein geseiht, etwas Zitronensaft dazu gedrückt, dem Vorhergehenden gleich gefroren und recht fein und fest bis es sich zieht, abgearbeitet.

2023. Orangen-Gefrornes. Glace aux oranges.

Acht Stück schöne Orangen werden halbirt und der Saft in den aus ein und einem Viertelpfund Zucker kalt aufgelösten Zucker-Syrup gepreßt, mit einem Quart frischen Wasser verdünnt und nachdem man noch das von zwei bis drei Orangen sehr fein abgeschnittene Gelbe dazu gethan hat, wird der Saft zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen. Sodann wird derselbe nochmals geseiht, bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen und recht fein und fest gefroren.

2024. Zitronen-Gefrornes. Glace aux citrons.

Wird ganz dem Orangen-Gefrornen gleich bereitet.

2025. Ananas-Gefrornes. Glace à l'ananas.

Die äußere rauhe Schale einer völlig reifen Ananas wird ringsum abgeschnitten, die Ananas selbst in Scheiben geschnitten und im Reibstein mit einem halben Pfunde Grobzucker fein gerieben. Dieses Puree wird sodann noch mit dem aus drei Viertelpfund Zucker kalt aufgelösten Zucker-Syrup verrührt, der Saft von zwei Zitronen dazu gepreßt, mit kaltem

Wasser verdünnt, bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen, nochmals geseiht und den Vorhergehenden gleich gefroren.

2026. Ananas=Gefrornes in Gläsern. Glace à l'ananas en verres.

Unter das sehr fest und fein gefrorene Ananas=Gefrorne wird der fest geschlagene und mit etwas Zucker=Syrup untermengte Eiweiß=Schnee von fünf Eiern darunter gearbeitet, dieses in Crêment=Gläser angerichtet und mit ganz aufgerollten Hohlhippen, welche über eine Serviette auf einer flachen Schüssel erhaben angerichtet sind, zu Tisch gegeben.

2027. Heidelbeeren=Gefrornes. Glace aux mirtilles.

Ein und eine halbe Maß frisch gepflückte Heidelbeeren werden durch ein Haarsieb gepreßt, in eine Schüssel gethan, mit dem aus einem Pfunde Zucker kalt aufgelösten Zucker=Syrup und einem Quart Wasser untermengt und sodann nochmals abgeseiht. Hierauf wird dieser Saft bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen, der Saft einer Zitrone dazu gepreßt, den Vorhergehenden gleich gefroren und recht fein abgearbeitet.

2028. Heidelbeer=Gefrornes mit Bordeaux=Wein. Glace aux mirtilles au vin de Bordeaux.

Das Heidelbeer=Gefrorne wird dem Vorhergehenden gleich bereitet, fest gefroren und fein abgearbeitet. Kurz vor dem Gebrauche wird eine halbe Bouteille Bordeaux=Wein darunter gearbeitet, in Gläser gefüllt und mit ganz dünn aufgerollten Hohlhippen zu Tisch gegeben.

2029. Weichsel=Gefrornes. Glace aux griottes.

Eine Maß ausgekernte, gute Weichseln werden mit dem vierten Theil ihrer Kerne gestoßen, in eine Schüssel gethan, mit einem Pfunde kalt aufgelösten Zucker=Syrup und einem Quart Wasser untermengt und so eine Stunde stehen gelassen. Sodann wird dasselbe durch ein feines Haarsieb gepreßt, bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen, sehr fest gefroren und fein abgearbeitet.

2030. Weichsel=Gefrornes mit Bordeaux=Wein. Glace aux griottes au vin de Bordeaux.

Es wird ganz dem Vorhergehenden gleich bereitet, nur vor dem Gebrauche mit einer halben Bouteille Bordeaux=Wein untermengt, in Gläsern servirt und Hohlhippen extra beigegeben.

2031. Johannisbeer=Gefrornes. Glace aux groseilles.

Ein und eine halbe Maß frisch gepflückte weiße oder rothe Johannisbeeren werden von den Stielen befreit, zerdrückt und der Saft in eine Schüssel passirt. Sodann gibt man den von einem Pfunde Zucker kalt aufgelösten Zucker=Syrup und zwei Quart Wasser dazu und färbt die rothen

Johannisbeeren noch mit etwas Cochenille blaßroth. Das Gefrorne wird bis zu zwanzig Grad gewogen, geseiht, sehr fest gefroren und fein und zart abgearbeitet.

2032. Aepfel=Gefrornes. Glace aux pommes.

Hiezu wählt man, wenn es die Umstände erlauben, stets Calville=Aepfel. Ohngefähr zwölf Stück werden rein geschält und mit einem halben Pfunde groben gestoßenem Zucker sehr fein gerieben, sodann in eine Schüssel gethan, mit zwei Quart Wasser, dem von drei Viertelpfund Zucker kalt aufgelösten Zucker=Syrup, nebst dem Safte von zwei Zitronen untermengt und so eine Stunde stehen gelassen. Sodann wird der Aepfelsaft genau geseiht, bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen, fest gefroren, gut abgearbeitet und erhaben in Gefroren=Tassen aufdressirt zu Tisch gegeben.

2033. Birn=Gefrornes. Glace aux poires.

Zwölf bis fünfzehn gute Bergamotte=, Zitronen= oder Muskateller=Birnen werden rein geschält, mit einem halben Pfunde Grobzucker und dem Safte einer Zitrone fein gerieben, sodann in eine Schüssel gethan, mit zwei Quart frischem Wasser, dem Safte einer Zitrone, und mit dem aus einem halben Pfunde kalt aufgelösten dicken Zucker=Syrup gut untermengt, und sodann nach einer halben Stunde nochmals rein geseiht. Es wird sodann bis zu zweiundzwanzig Grad gewogen, sehr fest gefroren und recht fein abgearbeitet.

2034. Vanillesaft=Gefrornes auf Wiener Art. Glace de vanille à la Viennaise.

Zwei Stangen von der besten Vanille werden aufgeschlitzt, in kleine Stückchen geschnitten, in eine kleine Terrine gethan, etwas warmer geläuterter Zucker darüber gegossen und so gut zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Des andern Tags werden noch zwei Quart Wasser und der nöthige Zucker=Syrup dazu gegossen, mit Zitronensaft angenehm gesäuert, mit etwas Cochenille rosa gefärbt, auf zweiundzwanzig Grad gewogen, fest gefroren und recht fein abgearbeitet.

2035. Gefrornes mit mehreren Früchten. Glace à la Tutti frutti.

Hierzu wird ein Zitronen=, Orangen= oder Ananas=Gefrornes, wie es bereits angegeben ist, bereitet; dasselbe wird fest gefroren und fein abgearbeitet. Unterdessen schneidet man in kleine Würfel acht Stück recht grün eingemachte Reineclauden, ebensoviel eingemachte halbe Aprikosen, sechs Stück eingemachte Nüsse, ein Viertelpfund abgetrocknete Amarellen; dieß alles wird langsam unter das Gefrorne gemengt und dieses erhaben in Gefroren=Tassen aufdressirt. Dasselbe kann auch in Körbchen aus frischen Orangen geschnitten, erhaben eingefüllt, mit einem grünen frischen Orangen=

Blatt an der Seite besteckt und so die Körbchen über eine gebrochene Serviette auf eine flache Schüssel gestellt, zur Tafel gegeben werden.

2036. Aprikosen=Gefrornes mit Muskat=Wein.
Glace aux abricots au vin de Muscat.

Man bereitet auf die angegebene Weise ein recht feines, gutes Aprikosen=Gefrornes, welches man, ehe man es servirt, mit einem Quart Muskat Lunel untermengt und in Gläsern servirt.

2037. Himbeer=Gefrornes mit Marasquino.
Glace aux framboises au marasquin.

Unter ein recht gutes, fein abgearbeitetes, frisches Himbeeren=Gefrornes arbeitet man eine Obertasse voll ächten Marasquino di Zara und servirt dasselbe in Gläsern.

2038. Orangen=Gefrornes mit Weichseln.
Glace à l'orange aux cerises.

Man bereitet ein recht gutes Gefrorenes von Orangen, füllt dasselbe in Crement=Gläser und garnirt obenherum ein Kränzchen von in Dunst eingemachten Belzweichseln.

2039. Himbeer=Gefrornes mit Ananas.
Glace aux framboises à l'ananas.

Man bereitet ein gutes Himbeer=Gefrorenes, wie es vorher genau angegeben ist. Dieses wird kurz vor dem Gebrauche in Bordeaux=Gläser gefüllt und darüber sehr dünngeschnittene und in Syrup einmal aufgekochte Ananas=Scheibchen gelegt.

2040. Aepfel=Gefrornes mit Arak. Glace aux pommes à l'Arac.

Das vorher beschriebene Aepfel=Gefrorene wird, nachdem es fein abgearbeitet ist, mit einem Gläschen Arak im Geschmack gehoben, mit etwas Eierschnee, welcher mit einigen Löffeln voll Syrup untermengt ist, genau verarbeitet, dann in passende Gläser gefüllt und mit in Dunst eingemachten halben Aprikosen belegt.

2041. Gefrorner Punsch. Ponche à la glace.

Man bereitet ein sehr gutes Orangen=Gefrorenes wie dieses im Laufe dieses Abschnittes genau angegeben ist. Dasselbe wird sehr fest gefroren, dann mit einem Quart Arak und ebensoviel Champagner=Wein durchgearbeitet und dickfließend in Crement=Gläsern servirt.

2042. Gefrorner Punsch auf römische Art. Ponche à la Romaine.

Man bereitet, wie bei dem vorhergehenden, ein festes, sehr fein abgearbeitetes Orangen=Gefrorenes. Unterdessen wird das Weiße von sechs frischen Eiern zu einem festen Schnee geschlagen und dieser mit einer Obertasse voll

Zucker-Syrup untermengt; dieser Eierschnee wird genau unter das Orangen-Gefrorene gearbeitet, dann wird ein Quart Arak, ebensoviel Champagner und eine Obertasse voll Ananas-Syrup darunter gerührt und dieser kalte Punsch in Gläsern servirt.

2043. Granit von Orangen. Granit à l'orange.

Man bereitet für zwölf Couverts zwei Maß Orangen-Gefrorenes und wiegt dieses bis zu zweiundzwanzig Grad. Dasselbe wird eine halbe Stunde vor dem Gebrauche halbfest gefroren in Gläsern servirt.

Auf dieselbe Art werden alle Granit-Gefrorenen von frischen Früchten bereitet.

2044. Sorbet von Ananas mit Champagner. Sorbet d'ananas au vin de Champagne.

Man bereitet ein und eine halbe Maß Ananas-Gefrorenes. Dasselbe wird auf die bekannte Weise fest gefroren und kurz vor dem Serviren mit einer halben Flasche gutem Champagner untermengt und ebenfalls in Gläsern servirt.

Auf dieselbe Weise erscheinen diese Gefrorenen als:

2045. Sorbet von Weichseln mit Bordeaux. Sorbet aux cerises au vin de Bordeaux.

2046. Sorbet von Johannisbeeren mit Hochheimer. Sorbet aux grosseilles au vin de Hochheim.

2047. Sorbet von Himbeeren mit Burgunder. Sorbet aux framboises au vin de Bourgogne.

2048. Sorbet von Erdbeeren mit Steinwein. Sorbet aux fraises au vin de Stein.

Diese Art Gefrorenen werden bei größeren Tafeln in der Regel vor dem Braten in Gläsern servirt.

---

79. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den eingeschlagenen Gefrornen. Des Glaces moulées.

Alle vorhergehenden Gefrorenen, ausgenommen jene, welche in Gläsern servirt werden, können in irgend einer beliebigen Form, welche genau schließt und in Stücke oder in zwei Theile auseinander gelegt werden kann, gefüllt

werden. Doch ist zu bemerken, daß die Saft=Gefrorenen nur bis 20 Grad wiegen, folglich weniger Zucker haben dürfen.

Die gewöhnlichen Formen bestehen in Blumen=, Frucht= und Obst=Gegenständen in natürlicher Größe, in Formen von Vögeln und andern Thieren, z. B. Löwen, Hirsche, Panther, Papageien, Schwanen, Täubchen u. dgl. Alle diese Formen werden genau nach der Natur modellirt, dann hievon Abgüsse aus Zinn gemacht, welche sehr genau schließen müssen, damit auch nicht die geringste Nässe eindringen kann. Zu Gegenständen, welche Früchte vorstellen, wählt man jedesmal das zu der Frucht gehörige Obst, diese werden sehr fest gefroren, in die Formen genau eingedrückt, diese dann in naßgemachtes Papier eingewickelt und so zwischen gesalzenes Eis eingegraben, welches bei den kleinen Gegenständen eine und bei den größern auch drei Stunden andauern muß. Nimmt man die Gefrorenen aus den Formen, so wird das Papier abgenommen, die Form in kaltes Wasser getaucht, schnell geöffnet, der Gegenstand mit einer Gabel vorsichtig herausgenommen und in einem in's Eis gegrabenen Conservir=Schaff über Papier gelegt. Alle Gegenstände werden mit unschädlicher, chemisch bereiteter Farbe ganz leicht bemalt. Von vorzüglicher Schönheit sind die Fruchtkörbe, welche reichlich mit verschiedenen Früchten aus Gefrornem bereitet, gefüllt sind, wie auch die Vasen mit den verschiedensten Blumen belegt. Die hier folgenden Zeichnungen dienen als Muster, wie sie ausgeführt werden sollen.

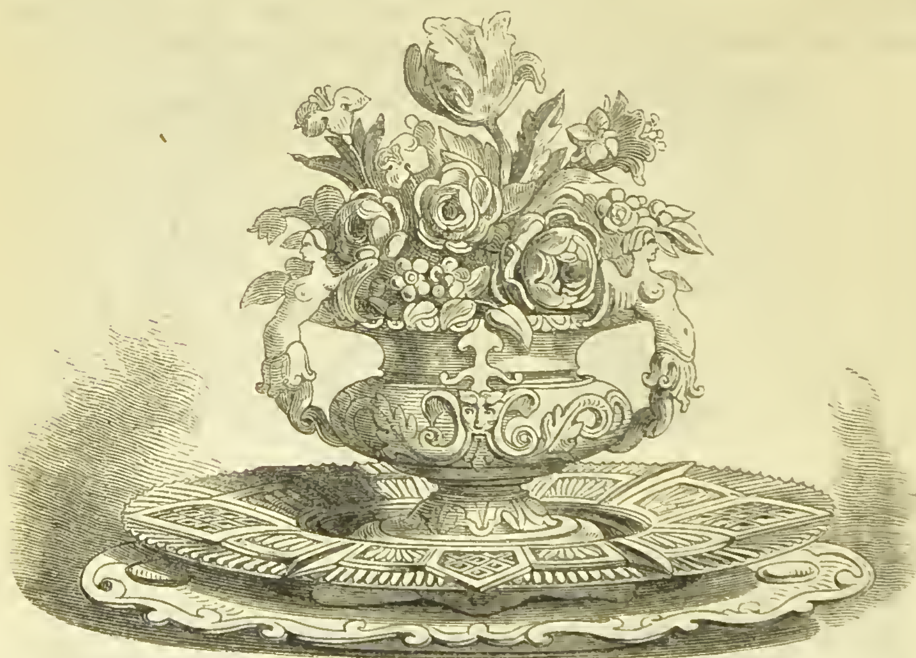
2049. Korb mit Früchten. Corbeille aux fruits.



Der Korb ist aus Gefrornem von Vanille bereitet, die Früchte, mit denen der Korb erhaben belegt ist, sind Formen aus Zinn, welche ebenfalls mit einem Charnier versehen sind und sich von der einen Seite öffnen lassen.

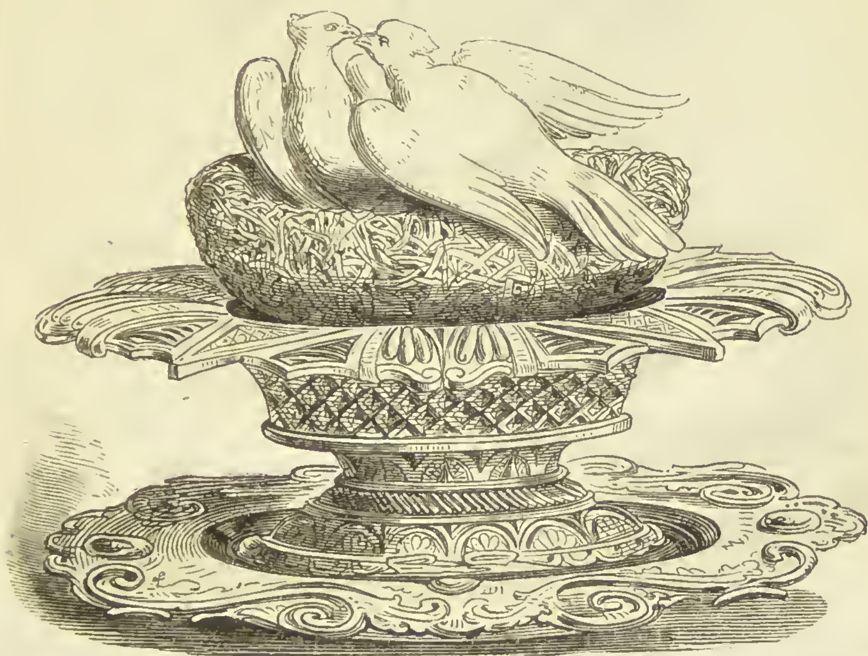
Sie bestehen aus Orangen, Zitronen, Aprikosen, Pfirsichen, Feigen, Aepfeln, Birnen, Zwetschken, Pflaumen und großen Kirschen. Jede Frucht wird mit dem ihr zusagenden sehr festen Gefrornen gefüllt, dann in naßgemachtes Papier eingewickelt und über ein Beet von gestoßenem Eise, gut mit Salz überstreut, gelegt, dann wird wieder handhoch gestoßenes Eis darübergeschüttet, gut gesalzen und so eine Stunde stehen gelassen. Unterdessen hat man einen kupfernen Kessel von 16 Zoll Höhe in ein Schäffel mit Eis und Salz eingegraben. Der unterdeß fest gefrorene Korb von Vanille-Gefrornem wird in's kalte Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, unten eine Gabel in das Gefrorene gesteckt, so herausgenommen und über eine gebrochene Serviette auf eine passende Platte gestellt. Dann werden die Früchte ebenfalls aus den Formen genommen, leicht nach der Natur gemalt und recht geschmackvoll über dem Korb aufgerichtet und dazwischen mit Orangenblättern besteckt. Hierauf wird das Gefrorne in das Conservir-Schaff gestellt, zugedeckt, gestoßenes Eis darüber gethan und bis zum Gebrauche stehen gelassen.

2050. Vase mit verschiedenen Blumen aus Gefrornem.
Vase, garnie de fleurs en glace.



Die nach obiger Zeichnung mit Vanille- und Chokolade-Gefrornem marmorirt eingefüllte Vase wird genau zugemacht, in naßgemachtes Papier eingehüllt und drei Stunden in feingestoßenes, gut gesalzenes Eis gegraben. Die Blumen bestehend aus Lilien, weißen und rothen Rosen, Narzissen, Tulpen u. dgl. werden ebenfalls eingefüllt, eine Stunde in's Eis gegraben und das Gefrorne dem vorhergehenden gleich beendet.

2051. Täubchen über einem Neste von gesponnenem Zucker. Pigeons sur un nid en sucre filet.



Hiezu gehören zwei Tauben=Formen, die etwa die Größe von Turteltauben haben und genau nach der Natur gegossen sind. Diese werden mit Vanille=Gefrornem gefüllt und sodann zwei Stunden in's Eis gegraben. Ferner hat man zwölf Tauben=Eier=Formen, diese werden mit Ananas=Gefrornem gefüllt und ebenfalls eingegraben. Unterdessen bereitet man aus einem Pfunde zu Caramel gekochtem Raffinat=Zucker ein gesponnenes Nest, welches etwas kleiner als die Schüssel ist, auf welcher man das Gefrorne serviren soll. Dieses Nest wird über eine gebrochene Serviette auf die Schüssel gestellt, die Eier aus den Formen genommen, in das Nest gelegt und die beiden Täubchen, nachdem die Augen, der Schnabel und die Füßchen roth bemalt sind, darüber gesetzt.

2052. Schwan von Vanille=Gefrornem. Cygne au glace de vanille.

Die Form wird, ganz der vorhergehenden gleich, mit Vanille=Gefrornem gefüllt und drei Stunden in's Eis gegraben. Ferner werden zwölf bis vierzehn kleine Schwanen=Förmchen ebenfalls mit Marasquino oder Zitronen=Gefrornem gefüllt, welches bis zu sechszehn Grad gewogen ist und ebenso eine Stunde in's gestoßene Eis gegraben.

Vor dem Gebrauche wird eine ovale, passende, flache Schüssel auf's Eis gestellt, der große Schwan aus dem Eis genommen, in's kalte Wasser getaucht, das Papier abgelöst, die Form behutsam, daß nichts an dem Halse geschieht, geöffnet, der Schwan vorsichtig herausgenommen, in die erkaltete



Platte gestürzt, der Schnabel und die Augen leicht gemalt und die kleinen Schwändchen herumgesetzt.

2053. Bachantin auf einem Sockel.

Die ganze Sockel-Form muß sich in vier Theile zerlegen lassen, mit Charnieren und unten wie oben mit zwei flachen Deckeln, welche ganz genau schließen und sich abnehmen lassen, versehen sein. Ebenso verhält es sich mit der Figur, welche mit ihrem Untersatze, worauf sie ruht, aus einer Form, die sich wieder in mehrere Stücke zerlegen läßt, gemacht sein muß. Der Amor ist eine Form für sich allein. Der Fuß der Vasenartigen Sockel-Form wird mit festem Chokolade-Gefrornen egal eingefüllt, die Vase oder der obere Theil des Sockels wird mit Vanille-Gefrornem gefüllt. Die beiden Figuren können mit recht blaßrothgehaltenem Johannisbeer-Gefrornen gefüllt werden, jene Stellen aber, worauf sie ruhen, sind Pistazien-Gefrornes. Das Einfüllen muß bei allen diesen Gefrornen drei Stunden vorher geschehen; wobei bemerkt werden muß, daß die Gefrornen nur zwischen 18—19 Grad wiegen dürfen und sehr fest gefroren sein müssen. Die eingefüllten Formen werden alsdann mit genäßtem Papier eingehüllt, dieses fest an die Form angedrückt, damit kein Wasser eindringen kann und dann in feingestoßenes gut gesalzenes Eis eingegraben und so zwei bis drei Stunden, je nach der Größe der Form, an einem kalten Orte stehen gelassen. Eine kleine halbe Stunde vor dem Serviren wird der Sockel aus dem Eise genommen, das Papier abgelöst, die Form schnell in's kalte Wasser getaucht, abgetrocknet,



die Charniere aufgelöst, die Form über eine Krystall=Schüssel gestellt und die vier Formenstücke behutsam abgenommen. Die große Figur wird ebenso aus der Form genommen, darüber gesetzt und der kleine Amor, nach obiger Zeichnung, darübergelegt. Die einzelnen Blümchen, ein kleines Bäumchen, wie es die Zeichnung darstellt, sind natürliche, frische Blümchen, welche dem Ganzen ein ungemein schönes Ansehen geben. Die Gesichtchen sind leicht gemalt, wie auch das Gewand der großen Figur mit Cochenille Farbe etwas dunkler bestrichen. Ist das Ganze auf die geschickteste Weise aufgesetzt, so wird die Krystall=Schale in eine passende silberne Schüssel gestellt und sogleich präsentirt. Beim Einfüllen der Formen muß ich noch bemerken, daß in den freistehenden Aermchen dünne Drähte nach der Form mit eingelegt und an den Körper eingesteckt werden müssen, welche zuvor, ehe die Form gefüllt wird, in Ordnung sein müssen; ebenso verhält es sich mit dem Fuße an dem Sockel, in welchem ein Draht mit vier zweizolllangen Zacken, welche nach auswärts gebogen sein müssen, eingesteckt werden muß, welcher dem Ganzen mehr Halt gibt. Alle diese aufgesetzten Gefrornen, wenn sie mit der ihnen eigenen Eleganz ausgeführt werden sollen, erfordern viel Geschicklichkeit und lange Uebung in der Bereitung der Gefrornen selbst. Dieses Gefrorne kann auch ohne Sockel in eine Krystall=Schale gesetzt werden.

2054. Gefrornes von Chokolade. Glace au chocolat à l'Orleans.

Hiezu gehört eine Kugelform, welche unten mit einem gutschließenden Deckel von Zinn versehen ist und ungefähr ein und eine halbe Maß hält. Diese Form wird fingerdick mit festgefrornem Chokolade-Gefrornen mittelst eines silbernen Löffels ausgedrückt, dann in der Mitte mit einem Vanille-Gefrornem, abwechselnd mit ganz kleinen Vanille-Meringues bestreut, gefüllt, darüber ein genäßtes Papier gelegt, der Deckel fest darauf gethan und gegen zwei Stunden in's Eis gegraben. Unterdessen löst man zwölf Loth gute, feine Chocolade mit etwas Wasser auf und kocht hievon mit noch sechs Loth fein gestoßenem Zucker und etwas Wasser einen dickfließenden, guten Chokolade-Guß, welchen man kalt stellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eise genommen, in's kalte Wasser getaucht, der Deckel abgenommen, unten eine Gabel eingesteckt, das Gefrorne herausgehoben, in eine Porzellan-Schüssel gesetzt und die Chokolade-Sauce oben darüber gegossen. Dieselbe muß so dick gehalten sein, daß sie ganz langsam läuft und die Kugel gleichsam schwarz überzieht oder maskirt.

2055. Gefrornes in Backstein-Formen.

Hiezu hat man von weißem Blech Backsteinartige Formen, welche unten und oben Deckel zum Abnehmen haben. Man stellt nämlich die Form, auf einer Seite geöffnet über den Tisch und füllt sie mit verschiedenen Gefrornen marmorartig, nämlich Vanille mit Erdbeer, Kaffee mit Chokolade, Ananas mit Himbeer, Aprikosen mit rothen Johannisbeeren u. dgl., streicht sodann das Gefrorne recht glatt, legt ein Papier darüber und gibt den Deckel, genau schließend, darüber; dann wird sie mit Bindfaden umbunden und zwei bis drei Stunden in's Eis gegraben. Beim Gebrauche wird die Form aus dem Eise genommen, in's kalte Wasser getaucht, abgetrocknet, die Form aufrechtstehend gestellt, beide Deckel abgenommen und dann über einem Bogen Papier auf ein sehr kaltes Blech gestürzt. Es wird sodann in fingerdicke Stücke geschnitten, diese über eine Serviette schön angerichtet und sogleich servirt.



80. Abschnitt.

Von den Compoten. Des Compotes.

2056. Compote von Erdbeeren. Compote de fraises.

Zwei Maß frisch gepflückte Walderdbeeren werden über ein Tuch gelegt, auseinander gethan und rein durchsucht. Unterdessen läßt man zwanzig Loth Zucker mit einer halben Obertasse voll Wasser aufkochen, sodann werden, wenn derselbe halb kalt geworden ist, die Erdbeeren dazu gethan, leicht geschwungen und zugedeckt bei Seite gestellt. Sie werden in eine Compot-Schale erhaben angerichtet und der Saft darüber gegossen.

2057. Compote von Himbeeren. Compote de framboises.

Zwei Maß frisch gepflückte Himbeeren werden rein durchsucht, sodann in's kalte Wasser geworfen und einige Minuten stehen gelassen. Hierauf werden sie abgeseiht und über ein reines Tuch zum Abtropfen gelegt. Unterdessen läßt man zwanzig Loth Zucker mit einem Quart Wasser aufkochen, schäumt denselben rein ab, gibt die Himbeeren dazu und läßt es zusammen einmal über dem hellbrennenden Windofen aufkochen; sodann werden sie vom Feuer genommen, in eine irdene Schüssel geleert und ein Bogen Löschpapier darüber gelegt. Beim Anrichten wird das Papier abgenommen, die Himbeeren erhaben angerichtet und mit ihrem Syrup übergossen.

2058. Johannisbeer=Compote.
Compote de groseilles.

Zwei Maß rein abgepflückte reife Johannisbeeren werden mit kaltem Wasser übergossen und sodann zum Abtropfen über ein Haarsieb geschüttet. Sodann werden sie in eine Casserolle gethan, mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker bestreut, eine Obertasse voll kaltes Wasser darüber gegossen und so über dem Windofen eine Minute gekocht. Sie werden dann vom Feuer gethan, der aufgestiegene Schaum wird rein abgenommen, und so erhaben mit ihrem Safte in eine Compotière angerichtet.

2059. Heidelbeer=Compote. Compote de mirtilles.

Zwei Maß rein abgepflückte und genau durchsuchte Heidelbeeren werden mehrmals rein gewaschen und zum Abtropfen über ein Sieb geschüttet. Unterdessen läßt man ein halbes Pfund Zucker mit einem Quart kalten Wasser aufkochen, schüttet die Heidelbeeren hinein, gibt etwas ganzen Zimmt und Zitronenschale zusammengebunden dazu und läßt sie so eine Viertelstunde über Kohlenfeuer halb zugedeckt kochen. Nach dem Erkalten werden sie sammt ihrem Safte in eine Compotière erhaben angerichtet und mit aus weißem Mundbrode messerrückendick geschnittenen und mit Zucker im Ofen glacirten Brodherzchen bekränzt zu Tisch gegeben.

2060. Compote von Brombeeren.
Compote de ronces.

Diese werden den Heidelbeeren gleich zubereitet.

2061. Aprikosen=Compote. Compote d'abricots.

Vierundzwanzig Stück schöne nicht zu reife Aprikosen werden halbirt, die Kerne herausgenommen, nebeneinander in eine plat à sauté gelegt, mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker überstreut, mit einer Obertasse voll frischem Wasser übergossen und zugedeckt in einen ziemlich heißen Ofen gestellt. Wenn sie weich geworden sind, werden sie zum Auskühlen mit einem Bogen Löschpapier überdeckt, bei Seite gestellt. Sie werden sodann mit einer Gabel aus ihrem Safte genommen, in eine Compot=Schale erhaben angerichtet und mit ihrem durchgeseihten Syrup übergossen.

2062. Pfirsich=Compote. Compote de pêches.

Achtzehn Stück schöne reife Pfirsiche werden halbirt, die Kerne herausgenommen und eine Minute in siedendheißes Wasser gethan; sodann wird jede einzeln mit dem Schaumlöffel ausgehoben, die äußere dicke Haut abgezogen und auf ein Tuch gelegt. Wenn nun alle so abgezogen sind, werden sie in eine passende plat à sauté gelegt, mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker überstreut, mit etwas Wasser begossen und so den Aprikosen gleich zugedeckt und bis zum völligen Weichsein in den Backofen gestellt. Sie werden wie die Aprikosen angerichtet.

2063. Compote von frischen Kirschen. Compote de cerises.

Zwei Pfund frisch gepflückte Kirschen werden von den Stielen befreit, rein gewaschen, in eine Casserolle gethan, mit einem Stückchen Zimmt und Zitronenschale zusammengebunden, gewürzt, mit einem halben Pfund Zucker belegt, mit einem Quart kaltem Wasser begossen und eine halbe Stunde auf Kohlenfeuer zugedeckt gekocht. Sie werden kalt in eine Compotière angerichtet und mit ihrem Syrup übergossen.

2064. Kirschen=Compote auf Flamänder Art. Compote de cerises à la Flamande.

Eine und eine halbe Maß ausgekernte gute Kirschen werden mit einem halben Pfund Zucker, einer halben Bouteille Burgunder Wein, etwas Zimmt und Orangen=Schale auf Kohlenfeuer eine halbe Stunde gekocht, erhaben angerichtet und mit Brodherzchen, wie beim Heidelbeer=Compot, bekränzt; sodann wird die Schale über Salz auf ein Tortenblech gestellt und in einem abgekühlten Ofen eine halbe Stunde langsam gratinirt, wobei man die Brodherzchen öfters mit dem Kirschensafte begießen muß. Dieses Compot wird warm zu Tisch gegeben.

2065. Mirabellen=Compote. Compote de mirabelles.

Einige hundert völlig reife Mirabellen werden aus ihren Steinen gelöst, in einer plat à sauté eine neben die andere geordnet, mit einer Obertasse voll Wasser begossen und mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker überstreut. Sie werden sodann zugedeckt und in einem mäßig heißen Ofen eine halbe Stunde gedünstet. Wenn sie nun kalt geworden sind, werden sie zierlich in eine Compote=Schale erhaben angerichtet und mit ihrem Safte übergossen.

2066. Zwetschken=Compote. Compote de prunes.

Hundert Stück völlig reife Zwetschken werden halbirt, die Steine herausgenommen und wie die Mirabellen in einer plat à sauté eine neben die andere aufgestellt, mit einem halben Pfunde gestoßenem Zucker bestreut, mit einer Obertasse voll kaltem Wasser genäßt, und wie die Mirabellen im Ofen gedünstet und ebenso angerichtet.

2067. Zwetschken=Compote auf eine andere Art. Compote de prunes.

Die gleiche Zahl völlig reife, gute Zwetschken werden wie die Pfirsiche in siedendheißes Wasser gelegt; nach einer Minute wird die Haut aufspringen, sodann werden sie mit dem Schaumlöffel ausgehoben, rein abgeschält und nochmals in's kalte Wasser gelegt. Wenn nun alle so beendet sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, eine neben die andere in eine plat à sauté eingelegt, mit einem halben Pfund. gestoßenem Zucker bestreut, mit einer Obertasse voll Wasser begossen und so den Vorhergehenden gleich zu=

gedeckt im Ofen weich gedünstet. Das Anrichten haben sie mit den andern Compots gleich.

2068. Aepfel=Compote. Compote de pommes au naturel.

Zwölf Stück schöne Borsdorfer Aepfel werden halbirt, schön glatt abgeschält, mit Zitronensaft eingerieben und in eine Maß kaltes Wasser gelegt. Sodann gibt man ein halbes Pfund Zucker und den Saft einer Zitrone dazu und kocht die Aepfel auf Kohlenfeuer langsam weich. Wenn diese nun in ihrem Syrup kalt geworden sind, werden sie in einer Compote=Schale erhaben angerichtet, der Saft über den Windofen bis auf ein Quart eingekocht und darüber geseiht.

Dieses Aepfel=Compote kann auch mit eingemachten Früchten, wie z. B. mit Amarellen, Weichseln, halbirten, recht grünen Reineclauden, halbirten Aprikosen u. dgl. auf das Geschmackvollste garnirt werden.

2069. Aepfel=Compote mit Gelée. Compote de pommes à la gelée.



Zwölf bis vierzehn Stück große Borsdorfer Aepfel werden mit einem runden Ausstecher in der Größe eines Sechskreuzer=Stückes durchstochen, sodann recht fein und glatt abgeschält (gedreht), mit Zitronensaft abgerieben und in einen dünnen kalten Zucker=Syrup, mit etwas Zitronensaft untermengt, gelegt. Wenn nun die Aepfel alle rein geschält und nebeneinander in den Syrup eingelegt sind, werden dieselben auf schwachem Feuer, ohne sie zuzudecken, langsam weich gekocht, wo man sie einigemal behutsam umdrehen muß. Sind sie nun ganz weich, jedoch aber in ihrer Form ganz geblieben, so werden sie zurückgestellt und zugedeckt. Ferner werden noch andere zwölf Borsdorfer= oder Calville=Aepfel ohne sie zu schälen, jeder

in acht Theile geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit einer halben Maß frischem Wasser übergossen und über dem Windofen weich gekocht; ist dieß erreicht, so werden die Aepfel abgeseiht und das Wasser durch eine feine Serviette geseiht. Die unterdeß kalt gewordenen Aepfel werden nun auf ein Haarsieb gelegt und mit einem in Syrup eingetauchten Bogen weißem Papier gedeckt; der zurückgebliebene Syrup wird alsdann ebenso durch die Serviette zu dem Aepfelwasser geseiht und sodann mit vierundzwanzig Loth Zucker in einem kupfernen Zucker=Kesselchen über den hellbrennenden Wind=ofen gestellt und schnell bis zur Perle unter öfterem Abschäumen eingekocht, hierauf vom Feuer genommen und kalt gestellt. Der mittlere Raum der Aepfel wird nun mit abgetropften eingemachten Weichseln gefüllt, diese so=dann in einer Compotière von Kristall in schöner Ordnung erhaben ange=richtet und mit dem noch fließenden Aepfel=Gelée maskirt. Zur größeren Zierde können diese Aepfel noch mit grünen, in kleine Blättchen geschnittenen eingemachten Bohnen, nebst zierlich geschnittenen eingemachten schwarzen Nüssen geschmackvoll garnirt werden.

2070. Birn=Compote. Compote de poires.

Hiezu wählt man in der Regel die beste Gattung schöner großer Birnen; sie werden rein abgeschält, der Stiel bis zur Hälfte abgestutzt und unten mit einem Aepfelbohrer die Kerne ausgebohrt. Sie werden sodann in eine Casserolle gelegt, ein halbes Pfund Zucker dazu gethan, mit Wasser übergossen, mit etwas Zimmt oder Zitronenschale zusammengebunden, belegt, und so weich gekocht. Nach dem Erkalten werden sie aufrechtstehend in eine Compotière angerichtet, der Syrup, im Falle er noch zu dünn sein sollte, schnell eingekocht und sodann über die Birnen geseiht.

2071. Gebratene Aepfel. Compote de pommes glacés.

Zwölf bis sechszehn schöne große Borsdorfer=, Calville= oder Reinette=Aepfel werden mit einem Aepfelbohrer ausgebohrt und, ohne sie zu schälen, rein gewaschen; der innere Raum wird mit fein gestoßenem Candiszucker angefüllt; sodann werden sie, einer neben den andern in eine flache Cas=serolle gestellt, mit noch einem Viertelpfund weißen fein gestoßenem Candis bestreut, mit vier Loth zerlassener sehr frischer Schalenbutter übergossen, mit einem Eßlöffel voll fein en filets geschnittener Orangen=Schale bestreut, mit einem Quart frischen Wasser genäßt und so halb zugedeckt auf Kohlenfeuer, jedoch daß die Aepfel schön ganz bleiben und bis sie auf der untern Seite eine schöne lichtbraune Farbe angenommen haben, weich gedünstet, welches mit einiger Vorsicht geschehen muß. Ist dieses erreicht, so gießt man eine halbe Obertasse voll heißes sehr reines Wasser darüber und stellt sie, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat, warm. Sie werden dann, die untere Seite nach oben, in eine Compote=Schale angerichtet, mit dem Syrup über=gossen und so lauwarm zu Tisch gegeben.

2072. Gebratene Aepfel auf eine andere Art. Pommes au four.

Aus zwölf bis sechzehn Stück großen Borsdorfer Aepfeln werden die Kerne ausgebohrt, rein geschält und in der Mitte mit Aprikosen-Marmelade gefüllt; sodann werden sie in eine Compote-Schale, die mit Butter ausgestrichen ist, gesetzt, stark mit Zucker und etwas Zimmt bestäubt und mit einem Glas weißen Wein begossen. Die Schale wird sodann über Salz auf ein Blech gestellt und die Aepfel im Ofen bis sie weich aber ganz geblieben, langsam bei öfterm Uebergießen gebraten; hierauf lauwarm zu Tisch gegeben.

2073. Aepfel-Compote mit Weichselsaft. Compote de pommes au syrup de griottes.

Zwölf Stück große Borsdorfer Aepfel werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, sodann in der Mitte die Kerne ausgestochen und rein geschält. Hierauf werden sie in eine plat à sauté gethan, mit einer halben Maß Weichselsaft und einem Glas Burgunder-Wein begossen, mit einem Stückchen Zimmt und etwas Orangen-Schale gewürzt, und so langsam über Kohlenfeuer, jedoch daß sie schön ganz bleiben, weich gedünstet. Sie werden, wenn sie halb ausgekühlt sind, au miroton in eine Compot-Schale angerichtet, der Saft, im Falle er zu dünn sein sollte, noch etwas eingekocht und dann über die Aepfel gegossen.

2074. Aepfel-Marmelade. Marmelade de pommes.

Zwanzig bis vierundzwanzig Borsdorfer Aepfel werden jeder in acht Theile geschnitten in eine Casserolle gethan, mit einer Obertasse voll Wasser begossen und so zugedeckt auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Sodann werden sie über ein feines Haarsieb geschüttet und durchpassirt. Diese Aepfelmarmelade wird sodann wieder in eine Casserolle gethan, das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Zitrone dazu geschabt und nebst einem halben Pfunde gestoßenem Zucker unter beständigem Rühren nochmals aufgekocht. Hierauf wird diese Marmelade in eine Compot-Schale gethan, mit dem Messer eben gestrichen, stark mit Zucker gestäubt und mit einem glühenden Kolben aufgebrannt.

2075. Portugieser Aepfel-Compote. Compote de pommes à la Portugaise.

Aus zwölf Stück großen Borsdorfer Aepfeln werden die Kerne ausgebohrt, die Aepfel rein geschält, auf eine flache Schüssel gestellt und in der Mitte mit vorher gekochten Malaga-Trauben-Rosinen gefüllt. Sodann bereitet man eine Aepfel-Marmelade wie sie oben angegeben ist; unter diese werden nun acht Loth gestoßene und gesiebte süße Makaronen gerührt und die Hälfte davon fingerdick in eine Compote-Schale gestrichen. Darüber werden nun die Aepfel aufgestellt, gut mit Zucker bestäubt und sodann mit dem Rest der Marmelade überstrichen, so zwar, daß die Aepfel ganz eingehüllt sind. Oben darauf werden sodann wieder gestoßene Makaronen ge-

streut, mit Zucker bestäubt, etwas zerlassene frische Butter darüber geträufelt und so die Schale über Salz auf ein Tortenblech in einen mäßig heißen Ofen gestellt und die Aepfel langsam in der Art weich gebraten, daß sie oben eine schöne lichtbraune Kruste haben. Sie werden lauwarm zu Tisch gegeben.

2076. Kastanien=Compote. Compote de marrons.

Vierzig bis fünfzig ganz schöne große Kastanien werden geschält, in's kochendheiße Wasser geworfen, nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel ausgehoben, mit einem Tuch auch die zweite Haut abgestreift und dann wieder in's kalte Wasser gelegt. Sodann läßt man ein halbes Pfund Zucker mit einer in kleine Stückchen geschnittenen Stange Vanille nebst einem Viertelmaß Wasser aufkochen; die Kastanien werden auf ein Tuch gelegt, eine neben der andern in einer plat à sauté geordnet, der Syrup darüber geseiht, zugedeckt und so im Back= oder Bratofen langsam weich gedünstet. Hierauf werden sie zurückgestellt, wenn sie kalt sind schön in eine Compote=Schale erhaben gelegt und der Syrup darüber geseiht.

2077. Orangen=Compote. Compote à l'orange.

Acht Stück schöne Orangen werden rein abgeschält, in federkieldicke Scheiben geschnitten, die Kerne herausgemacht und in eine Compote erhaben zierlich angerichtet. Sodann läßt man zwanzig Loth Zucker mit etwas fein abgeschälter Orangen=Schale und einer Obertasse voll Wasser aufkochen, nimmt den wenigen Schaum rein ab und gießt diesen halb ausgekühlten Syrup durch ein feines Siebchen über die Orangenscheiben.

2078. Orangen=Compote auf Malteser Art. Compote d'oranges à la Malte.



Von acht Stück gleichgroßen, schönen Orangen wird jedesmal ein Deckel abgeschnitten, die Orangen mit Vorsicht ausgehöhlt, die Schalen selbst

fein ausgezackt und der Saft von dem Herausgenommenen leicht ausgepreßt. Ferner wird von acht andern Orangen die Schale abgezogen, das feine, weiße Häutchen sorgsam abgelöst, die Kerne herausgenommen und die Orangen selbst in kleine Stückchen verschnitten; diese werden in eine Schale gethan und ebensoviel geschnittene, eingemachte Ananasscheiben mit ebensoviel gut abgetropften, eingemachten Amarellen untermengt. Der Saft der Orangen wird mit einem halben Pfunde feingestoßenem Zucker untermengt, über das Ganze gegossen, zugedeckt und in's Eis gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Orangen gefüllt, die Deckel darüber gelegt und, wie es die Zeichnung gibt, in eine Kristall-Schale geordnet und dazwischen mit frischen Orangenblättern geschmackvoll garnirt.

---

81. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den warmen Getränken. Des Boissons chaudes.



2079. Warmer Punsch. Ponche chaud.

Es wird das Gelbe von zwei schönen Orangen mit einem scharfen Messerchen in der Art sorgfältig abgelöst, daß auch nicht das mindeste von

der innern weißen Schale daran zu bemerken ist. Dasselbe wird in eine Terrine gethan, mit einem Quart kochendheißem Syrup übergossen und zugedeckt bei Seite gestellt. Ferner läßt man ein und ein halbes Pfund Zucker mit zwei und einer halben Maß Wasser aufsieden, schäumt den Syrup rein ab, preßt sodann den Saft von sechs bis acht Orangen und jenen von vier Zitronen dazu, gießt dann eine Bouteille ächten Rum de Jamaica oder eine Bouteille guten Arak dazu wie auch den Orangen-Syrup und eine Obertasse voll angebrühtes Thee-Wasser. Dieses alles zusammen wird gut mit einem reinen Löffel über Kohlenfeuer heiß gerührt, durch eine reine, gut ausgewässerte, feine Serviette in die Punsch-Bowle geseiht und dann servirt.

2080. Burgunder Punsch. Ponche au vin de Bourgogne.

Von zwei Orangen wird das Gelbe, dem vorhergehenden gleich, abgeschnitten, in ein Terrinchen gethan und mit einem Quart heißen Syrup übergossen, zugedeckt bei Seite gestellt. Sodann wird ein und ein halbes Pfund Zucker mit drei Quart Wasser geklärt; dann wird eine reine, gut ausgewässerte Serviette über eine Casserolle gethan, der Syrup hineingegossen und dieser nebst dem Safte von sechs Orangen und dem Orangen-Syrup durchgeseiht. Hierauf gießt man zwei Bouteillen Burgunder und eine halbe Bouteille guten Arak dazu und macht diesen Punsch gut warm; derselbe wird in eine Bowle gegossen und sogleich servirt.

2081. Englischer Punsch. Ponche à l'Anglaise.

Zwei Pfund Zucker werden mit einer Maß Wasser, dem sehr feinabgeschnittenem Gelben von zwei Zitronen und jenem von zwei Orangen zu einem Syrup gekocht und dann mit einer Bouteille Rum, einer Bouteille Rheinwein und einer Bouteille Burgunder untermengt, dann der Saft von vier Zitronen und vier Orangen dazu gepreßt und gut zugedeckt eine Stunde auf heiße Asche zum Ziehen gestellt. Sodann wird derselbe in eine Terrine geseiht und heiß servirt.

2082. Champagner Punsch. Ponche au vin de Champagne.

Ein und ein halbes Pfund Zucker läßt man mit einer Maß Wasser aufsieden, gibt dann den Saft von fünf Zitronen dazu, gießt eine halbe Bouteille Arak und eine Bouteille Champagner dazu, macht es zusammen heiß, gießt den Punsch durch eine reine Serviette in eine Bowle und servirt ihn sogleich.

2083. Glühwein. Vin brulé.

Man läßt zwei Bouteillen Burgunder mit einem Pfund Zucker, dem sehr fein abgeschnittenen Gelben einer Orange und Zitrone, einem Stückchen Zimmt und acht Nelken auf dem Feuer heiß werden, gießt den Glühwein sodann durch ein feines Haarsiebchen und servirt ihn gut warm.

2084. Bischof. Bischof.

Unter den vorhergehenden Glühwein gießt man noch einen Eßlöffel voll bittere Orangen-Essenz.

2085. Bischof auf russische Art. Bischof à la Russe.

Die Schale von vier bittern Orangen wird sehr fein abgeschält, in einer Terrine mit drei Bouteillen Muskat Lunel übergossen, gut zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen. Sodann wird der Bischof geseiht, wieder in Bouteillen gefüllt, in's Eis gegraben und kalt servirt.

2086. Weinschaum. Chaudeau.

Derselbe wird von gutem Rhein-, Champagner-, Burgunder- oder Malaga-Wein bereitet. Es werden nämlich sechs ganze Eier und zehn Eidotter in ein kleines Kesselchen geschlagen, dann wird das feinabgeschnittene Gelbe einer Orange, ein Stückchen Zimmt, wie auch vierundzwanzig Loth gestoßener Zucker darunter gerührt, mit einer Bouteille von obengesagten Weinen genäßt, über Kohlenfeuer langsam bis zum Siedegrad schaumig abgeschlagen, durch ein Siebchen in eine andere Casserolle geschlagen und dann noch etwas von demselben Wein nachgegossen, damit daraus eine mehr dünnflüssige Substanz entsteht.

2087. Negus (Nigus). Négus.

Dieser wird, ganz dem vorhergehenden Chaudeau gleich, bereitet, nur daß hiezu Bordeaux-Wein genommen wird.

2088. Savoyon. Savoyon.

Dieser wird nur allein von altem, guten Malaga-Wein, aber nicht zu süß und etwas dünnflüssig, wie der Chaudeau bereitet.

2089. Grog. Grog.

Eine Maß kochendes Wasser, zwei Dritttheile einer Bouteille guten Arak und drei Viertelpfund Zucker läßt man zusammen heiß werden; wenn er zu stark ist, wird noch etwas Wasser nachgegossen.

2090. Warme Limonade. Limonade chaude.

In eine halbe Maß heißes Wasser drückt man den Saft von zwei bis drei Zitronen und ein halbes Pfund Zucker und gießt dieses durch ein reines Tuch.

2091. Polnischer Thee. Thé à la Polonaise.

Auf eine Maß gutes Weißbier nimmt man eine Viertelmaß weißen Wein, ein halbes Pfund Zucker, etwas ganzen Zimmt und Zitronenschale, eine halbe Obertasse voll Maraschino und sechs Eidotter. Wenn das Bier mit dem Zimmt, der Zitronenschale und dem Zucker aufgekocht hat, gießt

man den Rheinwein dazu und legirt es mit den Eidottern, welche mit etwas Rahm verrührt wurden, dann preßt man den Saft einer Zitrone dazu und zuletzt den Marasquino, welches zusammen über Kohlenfeuer noch etwas schaumig geschlagen wird. Dieses Getränk wird in Tassen servirt.

---

81. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kalten Getränken. Des Boissons froides.

2092. Königs-Punsch. Ponche royal.

Hiezu nimmt man eine Bouteille Bordeaux-Lafitte, eine Bouteille Johannisberger, eine Bouteille Champagner, eine halbe Bouteille Arak, ein halbes Flacon Marasquino di Zara, drei Pfund Zucker, vier Orangen, vier Zitronen, eine reife Ananas und verfährt damit wie folgt: die Schale der Ananas reibt man auf dem Zucker ab, preßt dann sowohl ihren Saft, als den der Zitronen und Orangen aus, schlägt den Zucker in Stücke, legt denselben in eine Terrine, übergießt ihn mit einem Quart Wasser und gießt, sobald er geschmolzen ist, die übrigen Sachen dazu. Diesen Punsch füllt man sodann in Bouteillen und stellt dieselben in klein geschlagenes Eis, damit er recht kalt servirt werden kann.

2093. Eierpunsch. Ponche aux oeufs.

Eine halbe Bouteille Rheinwein, eine halbe Bouteille Arak, ein und ein halbes Pfund Zucker, der Saft von zwei Orangen und jener von zwei Zitronen, das fein abgeschnittene Gelbe einer Orange, achtzehn Eier und zwei Quart Wasser, sechs ganze Eier und von zwölf das Gelbe wird in ein tiefes Kesselchen gethan und mit dem gestoßenen Zucker zusammen wohl verrührt, alsdann mit dem Wein und dem Wasser genau verbunden und sodann mit der Schlagruthe auf Kohlenfeuer, bis zum Aufstoßen oder Siedegrad abgeschlagen, dann gießt man den Saft der Orangen und Zitronen dazu und zuletzt den Arak, mit welchem man das Ganze noch einige Minuten abschlägt; dieser Punsch wird dann durch ein Haarsieb geseiht, wieder heiß geschlagen und kalt servirt.

2094. Cardinal. Cardinal.

Zwei Bouteillen guter Rheinwein, ein Pfund Zucker, fünf Orangen und eine Bouteille Champagner. Von zwei Orangen wird das Gelbe fein abgeschnitten, in eine Terrine mit in Stückchen geschlagenem Zucker gethan, der Rheinwein darüber gegossen und so in's Eis gegraben. Kurz vor dem Gebrauche wird der Kardinal durch eine Serviette geseiht, der recht kalte Champagner dazu gegossen und servirt.

2095. Cardinal mit Ananas. Cardinal à l'ananas.

Unter den wie vorher bereiteten Cardinal wird noch ein halbes Quart Ananas-Syrup gegossen und so dies Getränk bis zum köstlichsten im Geschmack gehoben.

2096. Sillebub. Sillebub.

Zwei Bouteillen Rheinwein werden mit einer Maß unabgekochtem, gutem, süßen Rahm untermischt, mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker untermengt, etwas auf Zucker abgeriebenes Zitronengelb dazu gethan und gut zugedeckt in's Eis gestellt; nach einer Stunde wird dieses Getränk mit der Schlagruthe schaumig geschlagen und in Gläsern servirt.

2097. Himbeer-Limonade. Limonade aux framboises.

In das nöthige Quantum frisches Brunnenwasser gießt man den nöthigen Himbeersaft, sowie den Saft von einigen Zitronen und süßt diese Limonade nach Geschmack.

2098. Limonade von Orangen. Limonade aux oranges douces.

Zu einer Maß frischem Wasser gibt man den Saft von drei Orangen, den nöthigen Zucker und etwas fein auf Zucker abgeriebene Orangenschale.

2099. Gewöhnliche Limonade. Limonade aux citrons.

In eine Maß frisches Wasser gibt man den Saft von zwei bis drei Zitronen und zwölf Loth Zucker.

2100. Kirsch-Limonade. Limonade aux cerises.

Unter eine Maß frisches Wasser gießt man eine Obertasse voll Kirschsaft, den Saft von zwei Zitronen und den noch nöthigen Zucker.

Auf gleiche Weise erhalten wir die

2101. Johannisbeer-Limonade. Limonade aux groseilles.

2102. Berberitzbeer-Limonade. Limonade aux épines-vinettes.

2103. Veilchen-Limonade. Limonade aux violettes.

Alle diese hier genannten Säfte findet man im Abschnitt von den eingesottenen Früchten.

2104. Mandelmilch. Lait d'amandes.

Ein halbes Pfund abgeschälte süße und ein Loth bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mehrmals gewaschen, dann mit etwas frischem Wasser feingerieben, in eine Schüssel gethan, mit fünf Quart Wasser übergossen und einige Zeit ruhig stehen gelassen. Hierauf werden die Mandeln durch ein reines Haartuch oder durch eine starke, gut ausgewässerte Serviette gepreßt, die Mandeln nochmals mit etwas wenigem Wasser übergossen und

dann nochmals ausgepreßt, so daß man gegen fünf Quart gute Mandelmilch erhält. Diese wird dann mit dem nöthigen, feingestoßenen Zucker angenehm gesüßt, drei bis vier Eßlöffel voll Orangenblüthen-Wasser beigegeben und in weiße Flaschen gefüllt.

2105. Gerstenwasser. Tisane.

Ein Pfund Gerste wird mit zwei Maß Wasser so lange gekocht, bis dieselbe leicht aufspringt, dann wird sie zurückgestellt und das Wasser durch ein Sieb geseiht: Nach einer halben Stunde ruhigen Stehens wird das Dicke der Gerste sich gesetzt haben, wo dann dasselbe nochmals klar durch eine Serviette geseiht und angenehm gesüßt wird. Nach Belieben kann auch etwas Wein mit Zitronensaft beigegeben werden.

2106. Orgeade. Orgeat.

Zwölf Loth Mandeln werden mit Gerstenwasser gerieben, mit demselben verdünnt und ganz wie die Mandelmilch beendet.

2107. Brodwasser. Eau de pain noir.

Drei Scheiben gutes Hausbrod werden auf dem Roste oder in einer Röhre braun geröstet, dann in eine Terrine gethan und mit einer Maß kochendem Wasser übergossen, zugedeckt und kalt werden gelassen. Hierauf wird das Wasser geseiht und entweder im natürlichen Zustande oder mit Zucker gesüßt, getrunken.

2108. Aepfelwasser. Eau de pommes.

Zwölf Reinette- oder Borsdorfer-Aepfel werden rein gewaschen, jeder in acht Theile geschnitten, die Kerne herausgemacht und ohne sie zu schälen mit fünf bis sechs Quart Wasser eine Viertelstunde langsam gekocht; dann wird das Wasser durch ein reines Haartuch geseiht und angenehm gesüßt. Nach Wunsch kann auch etwas Zimmt und Zitronenschale mitgekocht werden.

---

82. Abschnitt.

Von den eingemachten Früchten. Des Fruits confits.

Gleich im Voraus muß bemerkt werden, daß die Güte und Schönheit der eingemachten Früchte größtentheils von der Frucht selbst, wie auch von der Art und Weise abhängt, wie sie beim Einmachen behandelt werden. Daher hat man besonders darauf zu sehen, den richtigen Zeitpunkt der Reife kennen zu lernen und wenn sie zum Einmachen brauchbar sind. Alle unreifen, harten Früchte müssen zuvor blanschirt oder erweicht werden, um dem

Zucker den Eintritt in's Innere zu erleichtern, was besonders bei großen Früchten der Fall ist. Der Zucker zum Einsieden muß besonders recht weiß sein, was viel zu ihrer Durchsichtigkeit beiträgt und den Früchten ein helles Ansehen gibt. Ebenso darf der Zucker weder zu sparsam noch zu reichlich angewendet werden; im ersten Falle gähren die Früchte und im zweiten Falle candirt sich der Zucker; in beiden Fällen verlieren die Früchte. Sehr schädlich ist es ferner, wenn zum Aufbewahren der Zucker zu dünn über die Früchte gegossen wird, indem die Früchte nachlassen, den Zucker noch dünner machen und zu gähren anfangen. Alle eingemachten Früchte, Gelées, Marmeladen und Säfte müssen an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden.

2109. Veilchensaft. Sirop de violettes.

Das erste, was uns das Frühjahr bietet, sind die Veilchen; sie werden gesammelt, die Blättchen abgezupft, belesen, daß nichts Grünes darunter kömmt und in eine zinnerne Gefrierbüchse gethan; über diese wird kochendheißes Wasser gegossen, genau zugemacht und über Nacht stehen gelassen. Am andern Tage wird der Saft durch eine feine Serviette gepreßt und auf ein Quart ein halbes Pfund Raffinatzucker genommen. Man thut den Saft mit dem Zucker in einen neuen irdenen Tiegel, drückt den Saft einer Zitrone dazu, läßt den Zucker auf Kohlenfeuer langsam schmelzen und gut heiß werden. Die weißliche Haut wird rein abgeschäumt, der Saft, wenn er kalt geworden ist, in kleine gewärmte Bouteillen gefüllt, wenn er kalt ist, gut zugebunden und aufbewahrt.

2110. Erdbeer-Marmelade. Marmelade de fraises.

Man treibt die Erdbeeren durch ein Haarsieb, gibt zu einem Pfunde Mark ein Pfund feingestoßenen Zucker und läßt sie unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, schäumt sie ab und füllt sie in Gläser.

2111. Erdbeer-Marmelade zum Gefrornen aufzubewahren. Marmelade de fraises pour l'hiver.

Hiezu müssen die Erdbeeren recht frisch gepflückt und durch ein feines Haarsieb passirt werden. Sie werden gewogen, in eine Schüssel gethan und auf ein Pfund Mark zwei Pfund feingestoßener Zucker gerührt; sie werden dann in weiße Bouteillen gefüllt, etwas Mandel-Oel darübergegossen, gut verpfropft, verpicht und dann an einem kalten, trockenen Orte aufbewahrt.

2112. Grüne Stachelbeeren. Groseilles vertes.

Man nimmt schöne, große, ausgelesene Stachelbeeren, ehe sie reif sind, schneidet den Putzen und den Stiel ab, macht auf einer Seite der Länge nach mit einem Messerchen ein Ritzchen und nimmt mit einem Hölzchen die Kerne heraus. Sodann setzt man eine Casserolle mit Wasser auf Kohlenfeuer und wirft ein Stückchen Alaun dazu. Wenn das Wasser kocht, so schüttet man die Stachelbeeren hinein und läßt sie so lange darin, bis sie

weiß werden und in die Höhe gehen. Das Wasser darf aber ja nicht mehr kochen, weil sie sonst leicht zergehen. Sie werden sodann mit einem flachen Schaumlöffel aus dem heißen Wasser in's kalte gelegt und vierundzwanzig Stunden stehen gelassen. Am andern Tage werden sie abgeseiht, in eine irdene Schüssel geschüttet, mit dünn geläutertem Zucker übergossen, mit Papier gedeckt und wieder über Nacht stehen gelassen. Dann wird der Zucker abgeseiht, etwas frischer dazu gethan und dicker eingekocht, wobei er öfters abgeschäumt wird; dann schüttet man die Stachelbeeren dazu, läßt sie nochmals langsam mit aufkochen und schüttet sie wieder in die irdene Schüssel, überdeckt sie mit Papier und läßt sie wieder über Nacht stehen. Das drittemal wird ebenso verfahren. Am vierten Tage wird der Zucker rein abgeseiht, zum Breitlauf gekocht, sehr rein abgeschäumt, mit den Stachelbeeren einigemal aufgekocht und wieder über Nacht stehen gelassen; sodann wird der Zucker wieder rein abgeseiht, etwas frischer dazu gethan und unter öfterm Abschäumen zum Faden gekocht, dann werden die Beeren dazu geschüttet, genau durchschwenkt, wenn sie kalt sind, in Töpfe gefüllt, mit Papier zugedeckt und, mit einer Schweinsblase gut zugebunden, aufbewahrt.

2113. Johannisbeeren. Groseilles rouges confites.

Zu einem Pfunde abgezupfter Johannisbeeren kocht man ein Pfund Zucker zum Flug, thut die Beeren hinein und läßt sie einmal mit aufkochen, schäumt sie dann sehr rein ab, schüttet sie in eine Schüssel und legt einen Bogen Papier darüber. Am andern Tage schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt den Saft ablaufen und kocht ihn zum Faden, gibt die Beeren dazu, läßt sie einmal mit aufkochen, schäumt sie sehr rein ab und füllt sie, nachdem sie etwas kalt geworden sind, in Gläser, bindet sie fest zu und bewahrt sie gut auf.

2114. Rothe und weiße Johannisbeeren. Groseilles rouges et blanches confites.

Man zupft die schönsten und größten Johannisbeeren von den Stielen und kernt jede Sorte für sich extra aus; kocht auf ein Pfund solcher Beeren ein Pfund Raffinat-Zucker zum großen Flug, schüttet die Beeren hinein und läßt sie bei ganz schwachem Feuer einmal langsam mit aufwallen, füllt sie dann in kleine Gläser, legt runde Papierscheibchen darüber und bindet sie, wenn sie kalt sind, gut zu.

2115. Johannisbeer-Gelée. Gelée de groseilles.

Gut ausgezupfte, weiße oder rothe Johannisbeeren werden zerdrückt, in eine Casserolle gethan, etwas Wasser darüber gegossen und einmal aufgekocht; dann schüttet man sie in ein Sieb und läßt den Saft durchlaufen. Dieser Saft wird sodann nochmals hell filtrirt und auf ein Pfund solchen Safts kocht man vierundzwanzig Loth Zucker zum Flug, gießt den Saft dazu und läßt ihn unter öfterm Abschäumen in der Art einkochen, daß er vom Schaumlöffel mehr in kleinen Flocken fällt als fließt, oder auch wenn eine Perle

am Schaumlöffel hängen bleibt. Hat das Gelée diese Probe erreicht, so wird es sogleich in kleine erwärmte Gläser gefüllt und kalt gestellt. Sodann werden kleine runde Blättchen Papier geschnitten, in Arak getaucht, darüber gelegt und nochmals mit Papier gut überbunden.

2116. Johannisbeer-Gelée ohne Feuer. Gelée de groseilles rouges et blanches sans feu.

Ganz reife Johannisbeeren werden abgezupft, ausgepreßt, der Saft in eine Schüssel gethan und auf ein Pfund solchen Saft ein Pfund feingestoßener Raffinat-Zucker genommen und zusammen drei Stunden lang ohne Aufhören, bis er zu geliren anfängt, gerührt. Dieses Gelée hat einen sehr guten Geschmack und ist dem vorhergehenden vorzuziehen. Es wird ebenso in Gläser gefüllt.

2117. Johannisbeersaft. Sirop de groseilles.

Auf ein Pfund filtrirten Johannisbeersaft gibt man vierundzwanzig Loth feingestoßenen Raffinat-Zucker, gießt es zusammen in eine Bouteille oder Krug und schwenkt ihn gut durcheinander, bis sich der Zucker aufgelöst hat; dann wird er gut zugepfropft, gepicht und aufbewahrt.

2118. Ueberzogene Johannisbeeren. Groseilles glacées.

Hiezu werden die größten und schönsten Trauben genommen; sie werden in eine Schüssel gethan, etwas zum Breitlauf gekochter Zucker darüber gegossen, mit diesem geschwungen, dann jede Traube in feingestoßenem Raffinat-Zucker umgekehrt, bis sie ganz weiß bepudert sind; sie werden dann auf ein Sieb gelegt, langsam getrocknet und zum Dessert gegeben.

2119. Schwarze eingemachte Nüsse. Noix noires.

Wenn die welschen Nüsse ausgewachsen sind, aber noch keine harten Schalen haben und sich leicht durchstechen lassen, werden sie zum Einmachen genommen. Man schneidet unten und oben ein kleines Scheibchen ab, durchsticht sie an verschiedenen Stellen drei bis viermal mit einer Nadel und legt sie in's kalte Wasser, wo man sie 12 bis 14 Tage liegen läßt, aber jeden Tag das gestandene Wasser abläßt und frisches darauf gießt. Hierauf werden sie weich blanschirt; die Probe ist, daß man eine Nadel durch die Nuß steckt und in die Höhe hebt, von der sie leicht wieder abfallen muß. Sodann gibt man die Nüsse wieder in's kalte Wasser und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Morgen werden sie auf ein Tuch ausgehoben, abgetropft, wieder in eine Schüssel gethan und dünn geläuterter Zucker darüber gegossen. Des andern Tags wird derselbe abgegossen, etwas stärker gekocht und kalt wieder darüber gegossen. Auf diese Weise wird sechs Tage hintereinander der Zucker jedesmal abgegossen, etwas frischer dazu gegossen und sehr rein abgeschäumt. Am siebenten Tage wird der Zucker zum Faden gekocht, die Nüsse hineingethan und einigemal darin aufgekocht. Dann werden sie schichtenweise mit

kleinen Stückchen Zimmt und einigen Nelken in steinerne Töpfe geordnet, der Zucker darüber gegossen, gut zugemacht und aufbewahrt.

2120. Weiße Nüsse. Noix blanches confites.

Hiezu wählt man die größten Nüsse; von diesen wird die grüne Schale von oben herab bis auf's Weiße abgeschält und dann in frisches Wasser geworfen. Unterdessen macht man Fluß- oder Regenwasser siedend, in welches man einen Eßlöffel voll klein gestoßenen Alaun gibt und dann die Nüsse, den vorhergehenden gleich, weich blanschirt. Dann werden sie in's frische Wasser gethan und etwas Zitronensaft dazu gedrückt, wobei man sie ganz kalt werden läßt. Dann werden sie in eine andere Schüssel gelegt, ganz dünner Zucker-Syrup darüber gegossen und über Nacht stehen gelassen. Auf diese Weise wird vier bis fünf Tage fortgefahren, wo jedoch zu bemerken ist, daß jeden Tag der Zucker etwas stärker gekocht, rein abgeschäumt, kalt wieder darüber gegossen und dann mit Papier gedeckt wird. Am sechsten Tage wird der Zucker abgeseiht, etwas frischer Syrup dazu gethan, zum Breitlauf gekocht, die Nüsse einmal mit aufgekocht und dann nochmals über Nacht stehen gelassen. Am siebenten Tage wird der Zucker zur großen Perle gekocht, die Nüsse einigemal aufgekocht, sehr rein abgeschäumt und den vorhergehenden gleich aufbewahrt.

2121. Grüne Aprikosen. Abricots verts confits.

Grüne, aber fast ausgewachsene Aprikosen, deren Kerne noch weich sind, werden in eine Casserolle gethan und siedendheiße, recht helle Lauge darüber gegossen; dann werden sie zum Feuer gestellt, aber nicht kochen gelassen, bis sie ganz heiß geworden sind. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel in's warme Wasser gelegt, nach und nach herausgenommen und mit einem Tuche die wollige Haut abgerieben, worauf man sie in's kalte Wasser legt. Sie werden herausgenommen, einigemal durchstochen, dann bis sie von der Nadel fallen, weich blanschirt. Hierauf werden sie in eine Schüssel gethan, kaltes Wasser darüber gegossen und über Nacht stehen gelassen. Am andern Tage werden sie auf ein Tuch ausgelegt, dann in eine Casserolle gethan, dünner Syrup darüber gegossen und langsam einmal mit aufgekocht. Auf diese Weise wird jeden Tag fortgefahren, die Aprikosen einmal damit aufgekocht und der Zucker jeden Tag etwas stärker gekocht, so daß er am vierten Tage die Probe der kleinen Perle erreicht hat. Am fünften Tage wird der Zucker abgeseiht, zum Flug gekocht und die Früchte nochmals mit aufgekocht, dann sehr rein abgeschäumt und wie die vorhergehenden aufbewahrt.

2122. Orangenblüthen. Fleurs d'oranges.

Die frischen Blüthen von den Orangenbäumen werden abgezupft, rein belesen und kurze Zeit, bis sie zu schwitzen anfangen, in einem Kesselchen mit etwas Wasser gekocht; dann streut man feingestoßenen Raffinat-Zucker darüber, rührt sie um und läßt sie, bis der Zucker Faden zieht, kochen.

Dann streut man noch etwas klaren Zucker darüber, rührt sie immer um und fährt so fort, bis sie ganz trocken sind. Hierauf schüttet man sie auf ein Haarsieb, läßt sie im Trockenschrank trocknen und bewahrt sie, gut geschlossen, an einem trockenen Orte auf.

2123. Amarellen. Amarelles.

Auf ein Pfund ausgekernte Amarellen werden drei Viertelpfund Zucker genommen, zum Flug gekocht, die Amarellen dazu gethan, einmal damit aufgekocht, rein abgeschäumt, in eine irdene Schüssel geschüttet, ein Papier darauf gelegt und über Nacht stehen gelassen. Am andern Tage schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt den Saft gut ablaufen, kocht ihn zum Breitlauf, schüttet die Amarellen wieder dazu, läßt sie einmal mit aufkochen, nimmt den Schaum sehr rein ab und schüttet sie wieder in die Schüssel. Am dritten Tage wird ebenso verfahren, nur daß der Zucker wieder etwas stärker gekocht wird. Am vierten Tage werden die Amarellen wieder in den Durchschlag geschüttet, der Syrup wird dann zum Flug gekocht, die Amarellen hineingethan, einigemal überkocht, sehr rein abgeschäumt und dann in steinerne Töpfe gefüllt. Am andern Tage wird ein rundes Papier über die Amarellen gelegt, diese mit einer Schweinsblase und Papier zugebunden und trocken aufbewahrt.

2124. Ausgekernte Kirschen. Cerises confites.

Auf ein Pfund ausgekernte Kirschen werden fünf Achtelpfund Zucker genommen und dieselben wie die Amarellen behandelt.

2125. Kirschensaft. Sirop de cerises.

Man reinigt die Kirschen von den Stielen, stößt sie sammt den Kernen und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Dann werden sie gut ausgepreßt und auf ein Pfund Saft drei Viertelpfund Zucker genommen. Der Zucker wird zum Flug gekocht, der Saft nochmals durch ein Sieb dazu gegossen und zwei Minuten mit dem Zucker gekocht, währenddem man denselben sehr rein abschäumt. Wenn der Saft kalt geworden ist, wird er in Bouteillen gefüllt, diese gut verkorkt, gepicht und an einem kalten Orte aufbewahrt.

2126. Kirschensaft auf eine andere Art. Sirop de cerises.

Man wiegt den ausgepreßten Kirschensaft und rührt auf ein Pfund Saft ein Pfund gestoßenen Zucker darunter, füllt den Saft in gut gereinigte Fläschen und stellt sie acht Tage lang nicht zugebunden, sondern nur überbunden, an einen kalten Ort. Jeden Tag müssen die Bouteillen gut aufgeschwenkt werden, damit der Zucker sich auflöst. Nach dieser Zeit wird der Saft hell filtrirt, dann in Bouteillen gefüllt, diese gut verkorkt, gepicht und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

2127. Kirschen in Essig. Cerises au vinaigre.

Ganz schöne große Kirschen werden hiezu gewählt, die Stiele halb abgeschnitten und in weiße Gläser gefüllt; sodann gibt man zu einer Viertelmaß weißen Essig ein Viertelpfund Zucker, läßt ihn mit einigen Nelken und einem Stück Zimmt aufkochen und wenn er kalt geworden ist, so gießt man ihn über die Kirschen und bindet sie fest zu. Nach acht Tagen wird derselbe abgegossen, nochmals aufgekocht und wenn er kalt ist, wieder darüber gegossen, dann gut zugebunden und aufbewahrt.

2128. Eingemachte Himbeeren. Framboises confites.

Auf ein Pfund schöne, rothe Himbeeren wird ein Pfund Zucker genommen. Derselbe wird zum Flug gekocht, dann werden die ausgesuchten Himbeeren dazu gethan, einmal mit aufgekocht, sehr rein abgeschäumt und dann in eine Schüssel gethan. Am andern Tage schüttet man die Himbeeren in einen Durchschlag, kocht den Saft wieder etwas dicker ein, schäumt ihn rein ab, läßt die Himbeeren nochmals mit aufkochen und schüttet sie wieder in die Schüssel. Am dritten Tage werden sie wieder abgeseiht, der Saft wieder etwas dicker gekocht, die Himbeeren dazu gethan, durcheinander geschwungen und so in steinerne Töpfe gefüllt. Wenn sie kalt sind, wird ein Papier darauf rund geschnitten, mit einer Schweinsblase und Papier überbunden und aufbewahrt.

2129. Himbeer-Saft. Sirop de framboises.

Der Saft von guten, reifen Himbeeren wird gut ausgepreßt und filtrirt, dann kocht man auf ein Pfund Saft vierundzwanzig Loth Zucker zum Flug, schüttet den Saft dazu, läßt ihn mit aufkochen, schäumt ihn sehr rein ab und wenn er kalt ist, füllt man ihn in gut gereinigte Bouteillen, welche man sodann verkorkt und verpicht.

2130. Himbeer-Gelée. Gelée de framboises.

Man zerdrückt die Himbeeren, thut sie in einen Kessel, gießt etwas Wasser dazu (auf sechs Maß Himbeeren eine halbe Maß Wasser) und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen; dann stellt man ein Haarsieb über eine Schüssel, schüttet die Himbeeren hinein, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage thut man zu diesem Safte den vierten Theil Johannisbeersaft, wiegt ihn, thut dann auf ein Pfund Saft zwanzig Loth Zucker, kocht denselben zum Flug, gießt den Saft dazu und läßt ihn bis zur Perle unter sehr reinem Abschäumen einkochen. Man füllt dieses Gelée in kleine Gläschen, legt rundgeschnittene und in Kirschenwasser eingetauchte Papierscheibchen darüber, bindet sie nochmals zu und stellt die Gläschen an einen trockenen Ort.

2131. Himbeer-Marmelade. Marmelade de framboises.

Es werden völlig reife Himbeeren durch ein Sieb getrieben und dann zu einem Pfunde Mark ein Pfund gestoßener Zucker genommen; dieses wird

zusammen in eine Casserolle gethan und unter beständigem Rühren einige Minuten gut gekocht, dann rein abgeschäumt. Man nimmt die Marmelade vom Feuer, läßt sie so lange stehen, bis sich eine feine Haut darüber gezogen hat, die behutsam abgenommen werden muß. Wenn sie halb ausgekühlt ist, wird sie in Gläser gefüllt und gut zugebunden.

2132. Himbeer=Essig. Sirop de framboises au vinaigre.

Drei Maß Himbeeren werden in eine Schüssel gethan, zwei Maß Weinessig darüber gegossen und einige Tage zugedeckt stehen gelassen. Sodann werden sie durchgepreßt und auf eine Maß ein Pfund Zucker genommen; man läßt es zusammen aufkochen, schäumt den Saft rein ab und wenn er kalt ist, filtrirt und füllt man ihn in Bouteillen. Wenn man diesen Essig mit Wasser verdünnt, so gibt er ein sehr wohlschmeckendes, kühlendes und gesundes Getränk.

2133. Geschälte Aprikosen. Abricots confits.

Man nimmt hiezu Aprikosen, welche fast reif sind, halbirt und schält sie recht glatt. Sodann werden sie in's kalte Wasser gethan und mit diesem heiß gemacht, vom Feuer genommen und zugedeckt stehen gelassen, bis das Wasser lauwarm und die Aprikosen weich geworden sind, dann werden sie in frischem Wasser abgekühlt, auf ein Tuch gelegt, in eine Schüssel geordnet, mit dünn geläutertem Zucker übergossen und mit einem Papier gedeckt, stehen gelassen. Am andern Tage wird der Zucker abgeseiht, zum Breitlauf gekocht, die Aprikosen hinein gethan, einmal gelinde mit aufkochen und wieder über Nacht zugedeckt stehen gelassen. Am dritten Tage schüttet man den Zucker wieder ab, kocht ihn zum kleinen Flug, thut die Aprikosen dazu, läßt sie wieder mit aufkochen, schäumt sie sehr rein ab und wenn sie kalt sind, ordnet man sie in Gläser; sollte der Syrup zu viel sein, so kocht man ihn ein, schäumt ihn sehr rein ab und gießt ihn warm über die Aprikosen.

2134. Ganze reife Aprikosen. Abricots confits.

Man drückt mit einem Hölzchen die Kerne aus den reifen Aprikosen, legt sie schichtenweise in eine Schüssel, gießt geläuterten, zum Breitlauf gekochten Zucker warm darüber, bedeckt sie mit Papier und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage wird der Zucker abgeseiht, noch etwas dazu gethan und zum kleinen Flug gekocht, dann legt man die Aprikosen wieder hinein und läßt sie langsam mitaufwallen, schäumt sie sodann sehr rein ab, schüttet sie wieder in die Schüssel und läßt sie zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dies Verfahren wird noch zwei bis dreimal wiederholt, bis die Früchte keinen Gährungsstoff mehr enthalten. Das letztemal werden die Aprikosen nochmals langsam mit aufgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; der Syrup wird dann unter öfterem Abschäumen zum starken Faden gekocht. Die Aprikosen werden in Gläser geordnet, mit dem Syrup warm übergossen und wenn sie kalt sind, wird eine rundgeschnittene Papierscheibe

darüber gelegt, mit einer naßgemachten Schweinsblase überbunden und wenn auch diese trocken geworden ist, wird nochmals Papier darüber gebunden.

2135. Aprikosen in Flaschen. Abricots au bain-marie.

2136. Aprikosen mit Kirschenwasser. Abricots à l'eau de vie.

Man wählt hiezu reife große Aprikosen; sie werden den vorhergehenden gleich eingemacht, ebenso behandelt und schön in Gläser eingerichtet. Unter den Syrup, der zur Perle gekocht und rein abgeschäumt ist, gießt man eine Obertasse voll Kirschenwasser, rührt es gut durcheinander und gießt den Syrup über die Aprikosen, welche dann genau zugemacht werden.

2137. Püree von Aprikosen in Bouteillen. Purée d'abricots en bouteilles.

Völlig reife Aprikosen werden, nachdem die Steine herausgemacht sind, durch ein Sieb gestrichen, dieses Püree in Bouteillen gefüllt, fest verkorkt und zugebunden, dann zwanzig Minuten im Dunste gekocht und darin erkalten gelassen.

2138. Aprikosen-Marmelade. Marmelade d'abricots.

Recht reife Aprikosen werden von einander geschnitten, die Kerne herausgemacht und die Aprikosen durch ein Sieb gestrichen. Zu einem Pfunde Mark kocht man ein Pfund Zucker zum Flug, rührt die Marmelade darunter und läßt sie bei beständigem Umrühren und öfterem Abschäumen dick einkochen. Wenn sie halb ausgekühlt ist, wird sie in Gläser gefüllt, ein Papier darauf geschnitten und dann fest zugebunden.

2139. Aprikosen-Pasten. Pâté d'abricots.

Man röstet das durchgetriebene Mark in einem Kessel bis die Feuchtigkeit weg ist, ab, gibt dann auf ein Pfund ein und ein halbes Pfund Staubzucker, rührt ihn nach und nach darunter, läßt beides zusammen aufkochen, spritzt sie dann auf Kupferplatten, stellt sie bis zum andern Tag in den Trockenschrank, setzt jedesmal zwei zusammen und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

2140. Eingemachte grüne Bohnen. Haricots verts confits.

Hiezu werden die sogenannten grünen Schwertbohnen genommen, so lange sie nicht hart und holzig sind. Sie werden in gesalzenem, kochenden Wasser mit etwas Alaun blanschirt und dann in kaltes Wasser gelegt. Hierauf werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen, dann in eine Schüssel gethan und mit dünn geläutertem Zucker-Syrup übergossen. Den Zucker läßt man drei Tage nacheinander ablaufen, kocht ihn, schäumt ihn rein ab und gießt ihn jedesmal wieder kalt darüber. Am vierten Tage kocht man den Zucker zum Breitlauf und läßt die Bohnen mit aufkochen. Am fünften Tage schüttet man den Zucker ab, kocht ihn zur großen Perle, schäumt ihn rein ab,

läßt die Bohnen nochmals mit aufkochen und wenn sie kalt sind, füllt man sie in Gläser und bindet sie gut zu.

2141. Mirabellen. Mirabelles confites.

Man nimmt ganz reife, aber nicht weiche Mirabellen, durchsticht sie mehrmals, legt sie in kochendheißes Wasser und deckt sie zu, bis sie in die Höhe gehen und sich weich anfühlen lassen, dann legt man sie in's kalte Wasser. Wenn sie kalt geworden sind, schüttet man sie auf ein großes Haarsieb zum Abtropfen, legt sie dann in eine Schüssel, schüttet den nöthigen, dünngeläuterten Zucker darüber und deckt sie mit Papier zu. Am andern Tage wird der Zucker abgeseiht, etwas frischer dazu gethan und unter nochmaligem Abschäumen etwas dicker eingekocht, dann heiß über die Mirabellen gegossen. Am zweiten Tage gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn zum Breitlauf, schüttet die Mirabellen hinein, läßt sie einmal mit aufkochen, schäumt sie sehr rein ab und schüttet sie wieder in die Schüssel, sie werden dann zugedeckt und über Nacht kalt gestellt. Am andern Tage schüttet man sie in einen Durchschlag, daß der Syrup abtropft, kocht ihn zur großen Perle, läßt die Mirabellen nochmals mit aufkochen, schäumt sie rein ab, füllt sie nach dem Erkalten in Gläser und macht sie gut zu.

2142. Melonen. Melons confits.

Man nimmt reife, doch noch feste Melonen, schneidet sie in fingerdicke Stücke, reinigt sie von den Fasern und schält sie. Sodann läßt man in einem Zucker=Kessel hinlänglich Wasser heiß werden, gibt die Melonen hinein und setzt sie auf's Feuer. Sobald das Wasser den Siedegrad erreicht hat, werden die Melonenstücke mit dem Schaumlöffel in's kalte Wasser, dann wenn sie kalt sind, aus dem Wasser auf ein Tuch gelegt und in eine Schüssel geordnet. Hierauf gießt man geläuterten Zucker darüber, deckt sie zu und stellt sie kalt. Am andern Tage wird der Zucker abgeseiht, zum Breitlauf eingekocht, rein abgeschäumt und heiß über die Melonen gegossen. Auf diese Weise wird drei Tage hintereinander verfahren, wobei man aber jedesmal etwas Syrup dazu gießt und beim Aufkochen den Syrup jedesmal rein abschäumt. Am fünften Tage schüttet man die Melonenstücke in einen Durchschlag, kocht den Syrup zum kleinen Flug, gibt die Melonen hinein und läßt sie einmal mit aufkochen, schäumt sie sehr rein ab, füllt sie in Gläser, übergießt sie mit dem Syrup und macht sie gut zu.

2143. Muskatellerbirnen. Poires confites.

Das nöthige Quantum schöner Muskatellerbirnen wird fein geschält, der Stiel abgeschabt und etwas abgeschnitten, dann werden sie durchstochen, im Wasser weich blanschirt und dann im kalten Wasser abgekühlt. Wenn sie abgekühlt sind, legt man sie in eine Schüssel und gießt dünn geläuterten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier und läßt sie stehen. Am zweiten Tage gießt man den Syrup ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen etwas dicker ein, gibt die Birnen dazu, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie wieder ab,

schüttet sie in die Schüssel und deckt sie zu. Auf diese Weise werden sie den dritten und vierten Tag behandelt, wo aber jedesmal etwas Zucker dazu gegossen werden muß. Am fünften Tage schüttet man die Birnen in einen Durchschlag, damit der Syrup rein abläuft, kocht dann den Syrup zum kleinen Flug, läßt die Birnen nochmals mit aufkochen und füllt sie, nachdem sie kalt geworden sind, in Gläser und bindet sie gut zu.

2144. Reineclauden. Reine-claudes confites.

Schöne große Reineclauden, nicht weich und schön grün, werden mehrmals mit der Nadel durchstochen, die Stiele halb abgeschnitten, in's heiße Wasser gelegt und zur Seite gestellt. Wenn die Reineclauden sich weich anfühlen lassen, werden sie in's kalte Wasser gelegt und zugedeckt stehen gelassen. Am andern Tage werden sie in das Wasser vom vorigen Tage gelegt, etwas Alaun beigegeben, damit sie wieder grün werden und langsam, so daß man die Hand darin leiden kann, wieder erwärmt. Sind die Reineclauden alle gleich weich geworden, so werden sie zum Abkühlen wieder in's kalte Wasser gelegt. Dann werden sie zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt, sodann in eine Schüssel gethan und ganz dünn geläuterter Syrup darüber gegossen. Am andern Tage läßt man den Zucker ablaufen, kocht ihn etwas dicker, schäumt ihn rein ab und gießt ihn kalt wieder über die Reineclauden. Auf gleiche Weise wird noch zwei Tage verfahren. Am vierten Tage seiht man den Zucker ab, gießt noch etwas frischen dazu, kocht ihn zum Breitlauf, schäumt ihn rein ab, gibt die Reineclauden dazu und läßt sie einmal mit aufkochen. Am fünften Tage gießt man den Syrup wieder ab, gibt noch etwas frischen dazu, kocht ihn zum Flug, schäumt ihn wohl ab, gibt die Reineclauden dazu, läßt sie einmal mit aufkochen, schäumt sie nochmals ab, füllt sie in Töpfe oder Gläser und bindet sie fest zu.

2145. Eingemachte grüne Weintrauben. Vergus confits.

Man nimmt große, ausgewachsene, noch grüne Weintrauben, macht die Kerne heraus und läßt sie mit Wasser einmal aufkochen, dann bedeckt man sie und stellt sie auf heiße Asche. Sobald sie weich sind, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen. Zu einem Pfund solcher Beeren kocht man ein Pfund Zucker zum Flug, gibt die Beeren dazu und läßt sie langsam mit aufkochen, schäumt sie ab, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie, mit einem Bogen Papier bedeckt, stehen. Am andern Tage schüttet man sie in einen Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, gibt die Beeren dazu, läßt sie einigemal aufkochen, schäumt sie gut ab, füllt sie in Gläser und bindet sie, wenn sie kalt geworden sind, mit Papier und Schweinsblase zu.

2146. Grüne Feigen. Figues confites.

Man nimmt schöne grüne Feigen, welche noch nicht ganz reif sind, durchsticht sie von oben einigemal mit einem schmalen Messerchen, thut sie in's heiße Wasser, läßt sie zum Kochen kommen und legt sie dann wieder in's frische Wasser. Am andern Tage setzt man sie nochmals mit heißem

Wasser zum Feuer, wirft eine Handvoll Salz und Spinat hinein und läßt sie langsam weich kochen. Dann legt man sie wieder in's kalte Wasser und wenn sie kalt geworden sind, schüttet man sie auf einen Durchschlag, legt sie dann in eine Schüssel und gießt dünn geläuterten Zucker darüber. Das weitere Verfahren haben sie mit den Birnen gemein.

2147. Eingemachte Pfirsiche. Pêches confites.

Die Pfirsiche müssen fast reif und völlig ausgewachsen sein. Man schneidet sie voneinander, nimmt die Kerne heraus, schält und blanschirt sie. Wenn sie zu kochen anfangen, legt man sie mit dem Schaumlöffel in's kalte Wasser und dann läßt man sie, wenn sie völlig abgetropft sind, in geläutertem Zucker einigemal aufkochen, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie, mit Papier zugedeckt, bis zum andern Tage stehen. Am andern Tage schüttet man sie in einen Durchschlag, kocht den Zucker zum Breitlauf, gibt die Früchte hinein und läßt sie einigemal mit aufwallen. Am dritten Tage kocht man den Zucker mit etwas Aepfel-Gelée zum kleinen Flug, gibt die Pfirsiche dazu, läßt sie nochmals mit aufkochen, schäumt sie sehr rein ab, ordnet sie in Gläser, gießt den Syrup darüber, bindet sie, nachdem sie kalt geworden sind, mit Schweinsblase und Papier zu und stellt sie an einen trockenen Ort.

2148. Pfirsichmarmelade. Marmelade de pêches.

Aus ganz reifen Pfirsichen nimmt man die Kerne heraus, treibt sie durch ein Haarsieb und wiegt auf ein Pfund Mark ein Pfund feingestoßenen Zucker, welches man zusammen unter beständigem Rühren dick einkocht, warm in Gläser füllt und wenn die Marmelade kalt geworden ist, gut zubindet und aufbewahrt.

2149. Pfirsiche im Dunste. Pêches au bain-marie.

Schöne, nicht ganz reife Pfirsiche werden halbirt, geschält und in weithalsige, weiße Gläser, lagenweise mit gestoßenem Zucker ganz voll eingerichtet, dann gießt man etwas Syrup darüber, bindet sie mit Schweinsblase, daß keine Luft darin bleibt, fest zu und kocht sie sechs bis acht Minuten au bain-marie. Auf gleiche Weise bereitet man die

2150. Zwetschken im Dunste. Prunes au bain-marie.

2151. Aprikosen im Dunste. Abricots au bain-marie.

2152. Weichseln im Dunste. Griottes ou cerises au bain-marie.

2153. Mirabellen im Dunste. Mirabelles au bain-marie.

2154. Abgeschälte Zwetschken im Dunste. Prunes au bain-marie.

Schöne reife Zwetschken werden in's kochendheiße Wasser gelegt, wenn die Haut aufreißt, mit dem Schaumlöffel herausgehoben, abgeschält und in's

kalte Wasser gelegt. Dann werden sie auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, mit gestoßenem Zucker in Gläser eingerichtet, etwas dünner Syrup darüber gegossen und mit Schweinsblase, damit nicht die mindeste Luft darin bleibt, fest zugebunden. Sie werden dann fünf Minuten au bain-marie gekocht.

2155. Eingemachte Quitten. Coins confits.

Man nimmt recht reife, schöne, große Quitten, wo möglich Birnquitten, schneidet sie in schöne gleiche Schnitze, macht die Kerne heraus und schält sie sehr rein und glatt. Sie werden dann weich blanschirt und auf ein Sieb gelegt. Wenn sie alle weich und kalt sind, werden sie in eine Schüssel gelegt, mit dünn geläutertem Zucker übergossen und zugedeckt bei Seite gestellt. Am andern Tage schüttet man den Zucker ab, kocht ihn unter öfterm Abschäumen etwas dicker, läßt die Quitten mit aufkochen, schäumt sie nochmals ab, schüttet sie wieder in die Schüssel und deckt sie zu. Auf diese Weise werden sie vier Tage hintereinander bereitet, wobei man aber jeden Tag etwas Zucker nachgießt und ihn sorgfältig abschäumt. Am fünften Tage gießt man die Quitten in einen Durchschlag, kocht den Syrup zur großen Perle, läßt die Quitten nochmals mit aufkochen, füllt sie, nachdem sie rein abgeschäumt und halb ausgekühlt sind, in Gläser und bindet sie, wenn sie kalt sind, gut zu.

2156. Quittenbrod. Pain de coins.

Ganz reife Quitten werden geschält, weich blanschirt und durch ein Sieb getrieben; auf ein Pfund Mark nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker, gibt es in einen flachen Kessel und kocht die Marmelade unter beständigem festen Rühren, bis sich die Masse vom Kessel ablöst, ganz dick ein. Eine Minute zuvor gibt man etwas gestoßenen Zimmt und ein wenig Nelken dazu, nebst kleinwürfelicht geschnittenem Zitronat und eingemachten Orangen-Schalen, rührt alles gut durcheinander, füllt die Masse in beliebige Formen, streicht sie glatt und stellt sie in den Trockenschrank. Am andern Tage nimmt man das Quittenbrod aus den Formen, legt es auf Bleche und stellt es noch mehrere Stunden warm. Man bewahrt es zwischen weißem Papier in Schachteln auf.

2157. Quitten-Gelée. Gelée de coins.

Die Quitten werden gut von dem Wolligen abgerieben, in Stückchen geschnitten und weich gekocht, dann werden sie gut ausgepreßt und der Saft filtrirt. Auf ein Pfund Saft nimmt man ein Pfund kleingeschlagenen Raffinat-Zucker, läßt ihn darin zergehen und kocht es zusammen unter öfterm Abschäumen recht hell, bis der Saft, wenn er vom Löffel läuft, eine Perle hängen läßt, zum Gelée ein. Dieses Gelée wird sodann gleich in kleine Gläser gefällt und, wie das Johannisbeer-Gelée, zugebunden aufbewahrt.

2158. Hagebutten-Marmelade. Marmelade d'églantines.

Man nimmt recht reife Hagebutten, macht die Kerne heraus, thut sie in eine Schüssel und läßt sie unter öfterm Umrühren mehrere Tage, bis sie

völlig weich sind, stehen. Sie werden sodann durch ein Haarsieb gestrichen und zu einem Pfund Mark ein Pfund Zucker genommen, welchen man zum Flug kocht, die Marmelade dazu rührt und einigemal mit aufkochen läßt. Diese Marmelade wird gleich in Gläser gefüllt, mit Papier zugedeckt und wenn sie kalt ist, zugebunden aufbewahrt.

2159. Aepfel=Gelée. Gelée de pommes.

Man nimmt schöne Borsdorfer=Aepfel, schneidet sie in Scheiben, gibt sie in eine Casserolle, übergießt sie mit etwas Wasser, kocht sie gut aus und schüttet die Aepfel mit dem Saft in einen Filtrir=Sack. Auf zwei Pfund Saft nimmt man ein Pfund Raffinat=Zucker, kocht es zusammen unter öfterm Abschäumen, dem Quitten=Gelée gleich, zum Gelée und füllt es ebenfalls in kleine Gläschen.

2160. Aepfel=Marmelade. Marmelade de pommes.

Diese wird ganz der Pfirsich=Marmelade gleich bereitet.

2161. Eingemachte Orangenschalen. Cestes d'oranges confits.

Schöne gelbe Orangen werden bis auf die innere weiße Haut eingeschnitten, die gelben Schalen abgezogen, diese im Wasser völlig weich gesotten, in's kalte Wasser gelegt und ausgekühlt. Dann werden sie in einen steinernen Topf eingelegt, mit einem dünnen, kalten Syrup übergossen, ein Brettchen darüber gelegt und leicht beschwert. Am andern Tage wird der Syrup abgeseiht, etwas stärker eingekocht und heiß über die Orangenschalen gegossen; so wird noch weitere drei Tage fortgefahren, der Zucker jeden Tag abgegossen, etwas anderer dazu gethan und immer etwas dicker eingekocht, wobei derselbe immer rein abgeschäumt und dann heiß darüber gegossen werden muß. Zuletzt werden dann die Orangenschalen in einen Durchschlag geschüttet, der Zucker zur großen Perle eingekocht, die Orangenschalen dazu gethan, einigemal übersotten, sehr rein abgeschäumt, dann in den Topf gepreßt, an einander eingerichtet, der Syrup darüber gegossen, mit einer naßgemachten Schweinsblase gut zugebunden und wenn sie wieder trocken geworden ist, nochmals mit Papier überbunden und so an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

2162. Syrup von Berberitzen=Säuerlingen. Sirup d'épine-vinettes.

Nach dem ersten Reifen werden diese Beeren gesammelt, zerdrückt, mit etwas Wasser einmal überkocht, dann gut gepreßt. Auf ein Pfund Saft werden drei Pfund Zucker geklärt, zur Perle eingekocht, der filtrirte Saft dazu gegossen, einmal aufgekocht, dann sehr rein abgeschäumt, kalt in Flaschen gefüllt, gut zugemacht und aufbewahrt.

Dieser Saft ist als Limonade zu gebrauchen, sehr kühlend und von einem angenehmen Geschmacke.

83. Abschnitt.

Von den Essigfrüchten. Des Légumes confits au vinaigre.

2163. Essiggurken. Petits concombres au vinaigre.

Hiezu wählt man recht feine, glatte, halbausgewachsene Gurken, welche einigemal kalt gewaschen, dann vier bis fünf Stunden in Wasser mit Salz gelegt werden, nämlich auf dreißig Stück vier Maß Wasser und ein Pfund Salz. Hierauf werden sie aus der Salz=Lacke genommen, abgetropft und auf ein Tuch gelegt. Unterdessen wird so viel weißer Weinessig, als man für nöthig erachtet, aufgekocht und kalt über die in einen steinernen Hafen gelegten Gurken gegossen, welche noch mit einigen Zweigen Fenchel, einer Schote spanischem Pfeffer, einigen Lorbeerblättern, zwölf bis achtzehn abgeschälten Schalotten, einem Sträußchen Estragon und zwei Loth Gewürz, das aus einigen Nelken, Muskatblumen, Pfeffer und Coriander besteht, gewürzt werden. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, etwas frischer dazu gethan, aufgekocht und kalt wieder über die Gurken gegossen; dies Verfahren wird nach einigen Tagen nochmals wiederholt. Die Gurken werden dann fest zugebunden und aufbewahrt.

2164. Pfeffergurken. Cornichons.

Die ganz kleinen Gurken (halbfingerlang) werden rein gewaschen, mit einem Tuche abgerieben und einige Stunden in eine Salzlacke gelegt, dann abgegossen und mit nachstehenden, gewürzhaften Ingredienzen in einen steinernen Hafen oder passende Gläser eingelegt. Auf einige hundert Gurken werden zwei Schoten spanischer Pfeffer, zwölf Nelken, ein Eßlöffel voll Coriander, ein Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, ein halbes Loth Muskatblumen, zwölf Schalotten, einige Lorbeerblätter und eine Handvoll Estragonblätter genommen und die Gurken mit diesem Gewürz eingerichtet. Hierauf wird der nöthige Weinessig aufgekocht, abgeschäumt und nachdem er kalt ist, über die Gurken gegossen, daß er zweifingerhoch darüber steht. Nach zwei Tagen wird der Essig abgeseiht, aufgekocht, abgeschäumt und heiß wieder darüber gegossen, dann, wenn er kalt ist, mit einer Schweinsblase überbunden und aufbewahrt.

2165. Geschälte Gurken. Azia.

Zu diesen wählt man große feste Gurken; sie werden rein geschält, jede in vier gleiche Theile geschnitten, von den Kernen und wässerigen Theilen geschieden, dann mit einfachem, mit Salz untermischten Essig einmal aufgekocht und in eine irdene Schüssel geschüttet. Am andern Tage werden dieselben herausgenommen, auf ein großes Sieb gelegt und dann schichtenweise mit nachstehenden Ingredienzen in einen steinernen Topf eingerichtet. Auf dreißig solche Gurken nimmt man ein Loth Pfefferkörner, zwölf Nelken,

etwas englisch Gewürz, ein Loth Coriander, eine Handvoll Estragonblätter, etwas geschabten Meerrettig, eine Schote spanischen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, zwölf Schalotten und eine Zehe Rocambole. Nachdem die Gurken so geordnet sind, wird der nöthige gute Weinessig mit etwas Salz aufgekocht und ausgekühlt darüber gegossen. Nach einigen Tagen wird der Essig abgeseiht, nochmals aufgekocht und kalt wieder über die Gurken gegossen, dann, wenn sie ausgekühlt sind, mit einer naßgemachten Rindsblase zugebunden.

2166. Grüne Bohnen. Haricots verts.

Hiezu werden die ganz feinen, grünen Salatbohnen genommen; sie werden von ihren Seitenfasern befreit, hierauf mit etwas Alaun, dem nöthigen Salz und vielem kochenden Wasser acht Minuten recht grün blanschirt, dann abgeseiht, mit frischem Wasser übergossen und auf ein großes Tuch zum Abtropfen ausgebreitet. Sie werden sodann in Gläser eingelegt, mit gutem Weinessig, der mit einer Zehe Rocambole, einigen Schalotten, einem Loth gemengten Gewürz, Nelken, Pfeffer, Muskatblumen, Coriander und einigen Lorbeerblättern aufgekocht worden ist, kalt übergossen und dann gut mit einer Rindsblase zugebunden, aufbewahrt.

2167. Blumenkohl. Chou-fleur.

Derselbe wird in kleine Röschen getheilt, rein geputzt, in gesalzenem, kochenden Wasser einigemal aufgekocht und dann wie die grünen Bohnen vollendet.

2168. Champignons. Champignons.

Die Stielchen der ganz kleinen, weißen, festgeschlossenen Champignons werden abgestutzt, die Champignons alsdann mit feinem Salz und Zitronensaft gut abgerieben und gewaschen. Ist dies geschehen, so werden sie mit Salz, Essig und Zitronensaft einmal aufgekocht, wenn sie kalt sind, abgeseiht und in ein weißes passendes Glas eingerichtet. Hierauf läßt man guten Weinessig mit den öfters bemerkten gewürzhaften Ingredienzen aufkochen und nachdem derselbe halb verkühlt ist, wird derselbe über die Champignons gegossen. Nach einigen Tagen wird derselbe wieder abgegossen, aufgekocht und heiß über dieselben geschüttet; wenn sie ganz ausgekühlt sind, so werden sie mit einer nassen Rindsblase überdeckt und mit Bindfaden zugebunden.

2169. Türkischer Weizen. Blé de Turquie.

Hiezu wählt man die kleinen fingerlangen Kolben. Sie werden rein geputzt und in eine Salzlacke gelegt. Am andern Tage werden sie aus dem Salzwasser genommen und auf Siebe abgetropft, hierauf mit den gewürzhaften Ingredienzen in Gläser eingerichtet, dann mit aufgekochtem und ausgekühltem Weinessig übergossen. Bei allen Eingemachten können

auch die Ingredienzen mit dem Essig aufgekocht und dieser dann über die Früchte gegossen werden.

2170. Zwiebeln. Oignons.

Hiezu wählt man die kleinen, weißen Florentiner-Zwiebelchen. Sie werden rein geschält, in mit Essig und Salz vermischtem Wasser halbweich gekocht, sodann abgegossen und in weiße Gläser eingerichtet. Zu gleicher Zeit wird weißer guter Essig mit den erwähnten gewürzhaften Ingredienzen aufgekocht, dann wenn derselbe ausgekühlt ist, wird er darüber geseiht und die Zwiebeln festzugebunden aufbewahrt.

2171. Melirte Gemüse nach englischer Art. Mixed-Pikles.

Diese bestehen aus spanischen Pfefferschoten, grünen Bohnen, kleinen Gurken, jungen gelben Rübchen, kleinen Zwiebeln, Blumenkohl-Röschen, Schalotten, Rocamboles, Artischockenböden, türkischem Weizen, Champignons und Spargeln. Alle diese genannten Vegetabilien müssen ganz jung sein; jede Gattung wird für sich in mit Essig und Salz vermischtem Wasser gut halbweich gekocht, zusammen auf ein großes Sieb gegossen und in schöner Schattirung in weiße Gläser eingerichtet und voll gefüllt. Alsdann mit dem besten Estragonessig übergossen, gut zugebunden und aufbewahrt.

2172. Estragonessig. Vinaigre à l'estragon.

Man zupft einen guten Theil recht frischer Estragonblätter ab, gibt sie mit etwas Salz in die dazu bestimmten Flaschen und füllt sie mit dem besten Weinessig auf. Sie werden mit Papier überbunden, einige Wochen an einen den Sonnenstrahlen stark ausgesetzten oder sonst warmen Ort gestellt und destillirt. Hierauf wird der Essig durch Leinwand geseiht, in Flaschen gefüllt und verkorkt und verpicht aufbewahrt.

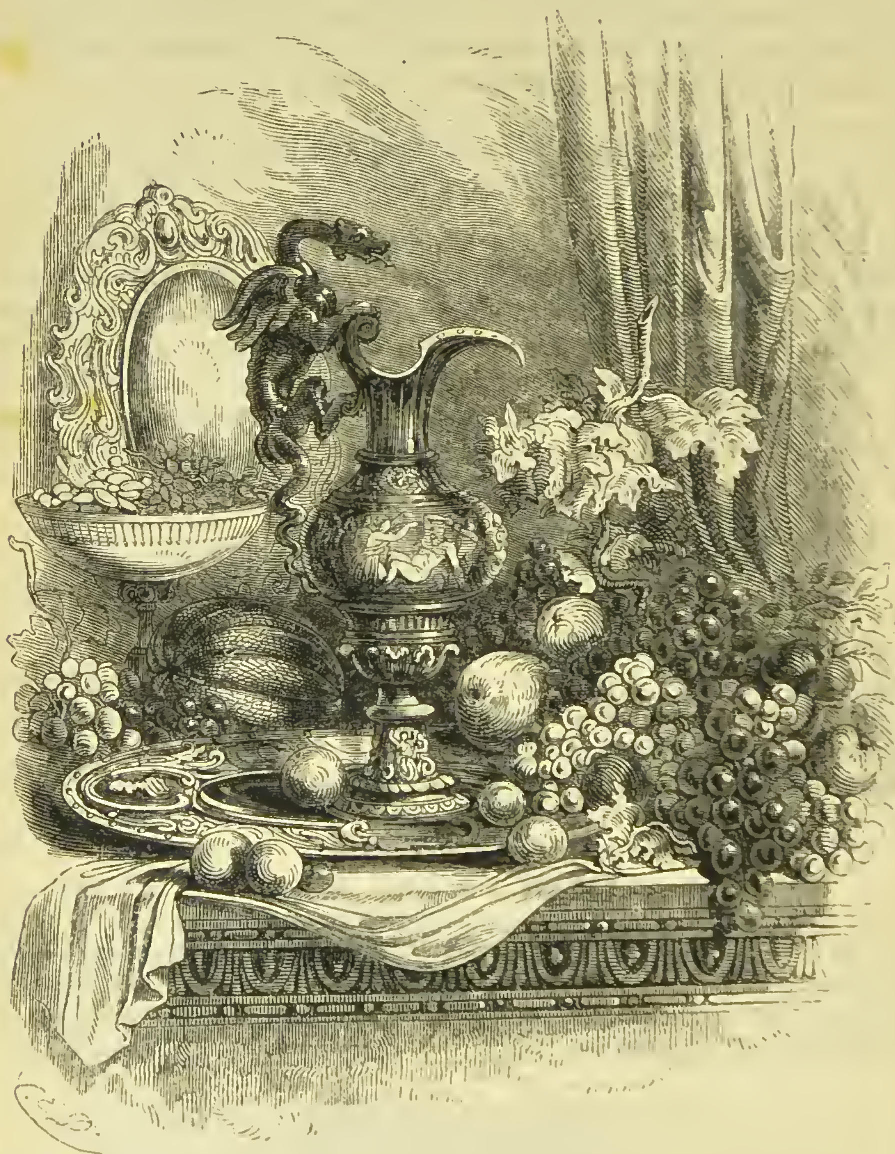
2173. Himbeer-Essig. Vinaigre aux framboises.

Zu einer Maß bestem Weinessig wird eine halbe Maß gute Himbeeren genommen. Die Himbeeren werden zerdrückt, in Flaschen gefüllt, mit dem Essig übergossen und angefüllt. Im Uebrigen wird er ganz wie der Estragon-Essig vollendet.

2174. Kräuter-Essig. Vinaigre aux fines herbes.

Estragon, frischer Basilikum, Thymian, Lorbeerblätter, Melisse, Trippmadam, Schnittlauch, Pimpernelle, Schalotten, eine Zehe Rocambole, Pfefferkörner, einige Nelken und Muskatblumen. Diese Ingredienzen kommen zu-

sammen in eine Flasche und werden mit gutem Weinessig überfüllt. Dann wird die Flasche mit Papier überbunden und wie der Estragonessig einige Wochen destillirt. Hierauf wird er geseiht, in Flaschen abgefüllt, verkorkt, gepicht und aufbewahrt.



84. Abschnitt.

Von der Anfertigung der Speisezettel.
De la Manière pour regler les Menus.

Das Zusammenstellen verschiedener Speisen in einem richtigen Verhältnisse zu den Gästen und mit genauer Kenntniß rücksichtlich ihrer Wirkungen gegen einander, heißt einen Speisezettel entwerfen. Denn wir wissen, daß das Süße mit dem Sauern und Bittern, das Sauere mit dem Salzigen in Mischungen eingehen, hingegen das Salzige mit dem Süßen und dem Bittern widersteht und Ekel erregt. Ebenso ist zu beobachten, welche Wirkungen diese Stoffe auf unsere Geschmacksnerven hervorbringen. So z. B. afficirt der Zimmt die Spitze der Zunge, der Pfeffer mehr die Mitte derselben, die bittern Stoffe die Vertiefung des Mundes, das Geistige den Obergaumen, einige Gewürze den Schlund und dann erst den Magen.

Man kann deßhalb, wenn ein Theil der Geschmacksnerven abgestumpft ist, denselben durch milde, erfrischende Gerichte wieder nachhelfen und ihnen ihre Empfänglichkeit wiedergeben. Aus diesen Gründen erfordert ein in allen Theilen richtig gehaltener Speisezettel genaue Kenntniß der Kochkunst und selbst des Tafelservirens.

Die Speisezettel zerfallen in mehrere Abtheilungen, nämlich in solche zu Festivitäten, zu Bällen, zu großen Tafeln, zu Frühstücken und in solche für den Familienkreis und Hausfreunde. Wir wollen zuerst versuchen, bei einigen häuslichen Mahlen anzufangen und dann zu splendiden Tafeln übergehen und dabei bemerken, daß eine Mahlzeit für Wenige aus wenigen, aber geeigneten Speisen, ein Gastmahl aber aus vielen, so daß ein Jeder nach seinem Geschmacke wählen kann, bestehen soll. Ein jeder Tisch soll so mit Speisen versehen sein, daß die Gäste ihre Eßlust befriedigen können und übergroße Sparsamkeit, wobei sich der Gast geniren muß, noch etwas von einer Speise zu nehmen, vermieden werden.

Die in den nachfolgenden Speisezetteln genannten Speisen sind sämmtlich in dem Kochbuche selbst enthalten. Da es Brauch ist, die Speisezettel gewöhnlich in französischer Sprache auf den Tafeln aufzulegen, so wurde die französische Bezeichnung der Gerichte überall beigegeben.

Die Nummern an der linken Seite der Speisezettel bedeuten die Anzahl der nöthigen Terrinen und Schüsseln.

Häusliches Mahl auf 8 Gedecke.

1 Butternocken=Suppe.
1 Ochsenfleisch, gesotten, mit Kapern=Sauce.
1 Wirsingkraut mit Hammels=Coteletten.
1 Gebratene Gans mit Endivien=Salat.
1 Wienerkrapfen.

Häusliches Mahl für 12 bis 16 Gedecke.

1 Reissuppe mit gesottenem Huhn.
1 Fleischpastetchen.
1 Lendenbraten mit gebratenen Kartoffeln.
1 Gedünstetes Sauerkraut mit geräucherter Schweinsbrust.
1 Eingemachte junge Hühner.
1 Gebratener Rehschlegel mit Salat.
1 Bisquit=Torte mit Zuckerguß.

Wir gehen nun weiter und entwerfen ein größeres Mahl, nach deutscher Art servirt.

Mittagsmahl für 18 Gedecke.

2 Kraftbrühe mit Kaisereiern.
2 Kleine Krustaden von Nudeln auf schwedische Art.
1 Silber=Lachs blau abgesotten mit holländischer Sauce.
2 Gedämpfter Lendenbraten auf italienische Art.
2 Grüne Bohnen mit Hammels=Coteletten.
2 Escalope von jungem Reh mit Ragout Financier.
2 Hachis von Kapaunen auf Königin Art.
1 Gänseleber=Terrine.
2 Gebratene Schnepfen mit Brodkrüstchen und gemischtem Salat.
2 Kleiner Auflauf von Pfirsichen in Papierkästchen.
2 Gestürzter Crême mit Früchten.
1 Brüsseler Torte.
Gefrornes von Weichseln mit Bordeaux=Wein.
4 Teller verschiedenes Dessert.
4 Teller feines Tafel=Obst.

Mittagsmahl für 18 Gedecke auf russische Art servirt.

1 Kraftbrühe mit Geflügelbrödchen.
2 Austern=Pastetchen.

Französische Bezeichnung der nebenstehenden Speisezettel:

Diner pour 8 personnes.

Potage noques au beurre.
Boeuf au naturel à la sauce aux capres.
Choux de Milan aux côtelettes de mouton.
Oie rôtie, salade de chicorée.
Beignets à la Viennaise.

Diner pour 12 ou 16 personnes.

Potage poule au riz.
Petits pâtés au naturel.
Filet de boeuf piqué aux pommes de terre.
Chou-crout aux petits salés.
Poulets en fricassée.
Cuissot de chevreuil rôti.
Tourte de biscuit glacée.

Diner pour 18 personnes servi à l'Allemande.

Consommé aux oeufs à l'empereur.
Petites croustades de nouilles à la Suédoise.
Truite saumonée au bleu sauce Hollandaise.
Filet de boeuf aux macaronis à l'Italienne.
Haricots verts aux côtelettes de mouton.
Escalope de chevrette à la financière.
Hachis de chapon à la reine.
Terrine de foie gras de Strasbourg.
Bécasses rôties aux croutons et salade à la Macedoine.
Soufflé de pêches en petites caisses.
Crême renversée à la prince Pückler.
Tourte à la Bruxelles.
Glace de griottes au vin de Bordeaux.

Diner pour 18 couverts servi à la Russe.

Consommé aux pains de volaille.
Petits vols au vent aux huîtres.

1 Sterlet auf polnische Art.
2 Lendenbraten mit Ragout Godard.
2 Kapaun nach St. Cloud Art.
2 Fasanenbrüste auf königl. Jäger-Art.
2 Lamms-Coteletten mit Pflückerbsen.
1 Gesulzte Forellen.
1 Indian mit Trüffeln gefüllt.
1 Schnepfen und Wachteln.
2 Grüne Erbsen auf französische Art.
2 Cardonen mit Parmesan-Käse.
2 Palermer Charlotte.
2 Rahmschnee von Himbeeren.
2 Ananassulz mit gemischtem Obst.
Vor dem Braten wird Punsch auf römische Art in Crement-Gläsern servirt. Nach der Ananassulz werden zwei Gefrorne servirt, nämlich:
1 Rahm-Gefrornes mit Malaga-Wein.
2 Korb mit Früchten.
4 Teller Dessert.
4 Teller feines Tafel-Obst.

Die Speisen werden transchirt, schön angerichtet und von der Küche aus sogleich servirt. Die drei Sorten Braten werden auf zwei langen Schüsseln melirt angerichtet.

Mittagsmahl für 24 Gedecke auf englische Art servirt.

30 Teller Austern mit 12 Zitronen werden vor der Suppe gegeben.

1 Englische Fischsuppe.
1 Echte Schildkrötensuppe.
1 Schill auf englische Art.
2 Hammelsrücken mit Gemüsen.
2 Ochsenfilet mit Trüffel-Sauce.
2 Feldhühner-Coteletten nach Pahlen.
2 Hühnerbrüstchen à la royale.
2 Wachteln à la financière.
3 Salat von Hummer.
2 Englische Tauben-Pasteten.
2 Junge Hühner, gebraten mit englischer Eier-Sauce.
2 Wildentchen mit Zitronen.
2 Englischer Kastanien-Pudding.
2 Spargeln.
2 Blumenkohl mit Parmesankäse.

Esterlet à la Polonaise.
Filet de boeuf à la Godard.
Chapon à la St. Cloud.
Filets de faisans au chasseur royal.
Côtelettes d'agneau aux petits pois à l'anglaise.
Truites en aspic.
Dindon farci aux truffes } rôtis.
Bécasses et cailles
Petits pois à la Française.
Cardons au Parmesan.
Charlotte à la Palerme.
Crême fouettée aux framboises.
Gelée d'ananas à la Macedoine de fruits.

Glace de crême au vin de Malaga.
Corbeille aux fruits.

Diner pour 24 couverts, servi à l'Anglaise.

30 Assiettes huîtres et 12 citrons.

Potage de poissons à la Lady Morgan.
Turtle-soup.
Sandre à l'Anglaise.
Selle de mouton à l'Anglaise.
Filet de boeuf à la Monglas.
Côtelettes de perdreaux à la Pahlen.
Sauté de filets de poulets à la royale.
Cailles à la financière.
Salade de homard.
Pâté chaud de pigeons.
Poulets rôtis, sauce aux oeufs.
Sarcelles garnies de citrons.
Pouding de marrons à l'anglaise.
Asperges.
Choux-fleurs au parmesan.

2 Ananassulz mit gemischtem Obste.
2 Butterteigringchen mit Mandeln.

Mittagsmahl für 36 bis 40 Gedecke nach französischer Art servirt.

Zwei Suppen:

1 Kraftbrühe mit Monacos.
1 Wildpretsuppe mit Linsen.

Zwei Hors d'oeuvres.

2 Kleine Krustaden mit Geflügel.
2 Krebsschweifchen à la Provençale.

Zwei Auswechselungen:

1 Rheinsalm à la Richelieu.
1 Ochsenfleisch auf Flamänder Art.

Vier Zwischenspeisen doppelt:

2 Glasirte Kalbstendrons mit Sauerampfer-Püree.
2 Hühnerbrüstchen nach Vopaliere.
2 Feldhühnernocken mit Ragout Toulouse.
2 Gestürzte Farce-Pasteten von Gänseleber.

Zwei Braten:

2 Fasanen mit Trüffeln gefüllt und gespickt.
1 Kapaunen von Mans.

Zwei Auswechselungen:

1 Kaiserkuchen.
1 Croquant von Genoise.

Vier Zwischenspeisen:

1 Spargeln.
1 Grüne Bohnen auf englische Art.
1 Bayerischer Crême mit rothen Johannisbeeren.
1 Gestürzte Aepfelsulz.

Mittagsmahl für 60 Personen, reicher als das vorhergehende, nach französischer Art servirt.

Vier Suppen:

1 Frühlingssuppe.
1 Gerstenschleimsuppe nach Beauharnais.
1 Durchgestrichene Schnepfensuppe.
1 Batavia-Suppe.

Vier Auswechselungen:

1 Hammelsrücken auf englische Art.
1 Kabeljau auf holländische Art.

Gelée d'ananas à la Macédoine de fruits.
Gimblettes aux amandes.

Diner pour 36—40 couverts, servi à la Française.

Deux potages:

Consommé aux monaeos.
Purée de gibier à la Condé.

Deux hors d'oeuvres:

Petites eroustades de volaille à la béchamel.
Queues d'éerevisses à la Provençale.

Deux relevées:

Saumon du Rhin à la Riehelieu.
Côte de boeuf braisé à la Flamande.

Quatre entrées:

Tendrons de veau à la purée d'oseille.
Filets de poulets à la Vopalière.
Quenelles de perdreaux à la Toulouse.
Timbale de foie gras à la Demidoff.

Deux rôts:

Faisans farcis aux truffes.
Chapons de Mans rôtis.

Deux grosses pièces:

Gateau à la Compiègne.
Croquant de Genoise.

Quatre entremets:

Asperges.
Haricots verts à l'Anglaise.
Fromage Bavarois aux groseilles rouges.
Suédoise de pommes à la gelée.

Diner pour 60 personnes, servi à la Française.

Quatre potages:

Potage à la printanier.
Crême d'orge à la Beauharnais.
Purée de bécasses.
Potage au nids d'hirondelles.

Quatre relevées:

Selle de mouton à l'Anglaise.
Cabilland à la Hollandaise.

1 Indian über einem Ragout Godard.
1 Gefüllter Kalbskopf.

Acht Zwischenspeisen doppelt:

2 Gespickte Lamms-Coteletten mit Chikorée.
2 Escalopes von Hasen mit Trüffeln.
2 Hühnerbrüstchen auf Neapolitanische Art.
2 Feldhühnerbrüstchen mit Champignons.
2 Gansleber mit Trüffeln.
2 Poularden über einem Reisrand.
2 Hühnerbrüstchen mit Mayonnaise u. gemischten Gemüsen.
2 Salat von Hummer.

Vier Braten:

1 Kapaunen von Mans.
1 Gebratene Fasanen.
1 Krammetsvögel mit Brodkrusten.
1 Rehrücken.

Vier große Stücke der Kunstbäckerei:

1 Füllhorn von gerösteten Mandeln mit Früchten.
1 Baumkuchen.
1 Antiker Helm über einem Sockel.
1 Aufgesetzte Meringuen.

Acht Zwischenspeisen:

2 Spinat mit Brodkrusten.
2 Spargeln.
2 Grüne Bohnen auf Lyoneser Art.
2 Blumenkohl im Ofen.
2 Auflauf von Calville-Aepfeln.
2 Gebackene Aprikosen mit Pistazien.
2 Gestreifte Mandelsulz.
2 Süße Sulzen von Danziger Goldwasser.

Die Art und Weise französischer Tafeln, wo alle Speisen nach ihrer Reihenfolge, in zwei bis drei Trachten getheilt, über die Tafel aufgestellt werden, kommt von Tag zu Tag mehr in Abnahme, so zwar, daß gegenwärtig nur noch am kaiserlichen Hofe, bei einigen Gesandten der Großmächte und zuweilen auch bei besonderen Gelegenheiten in den Häusern einiger vornehmen Leute diese luxuriöse Sitte eingehalten wird. In den meisten Häusern aber, und selbst an Höfen Deutschlands ist man längst schon zu der Einsicht gekommen, diese französische Art des Servirens abzuschaffen, denn man hat als Nachtheil kennen gelernt, daß die meisten Speisen erkalten und durch das Warmhalten derselben der Einfluß des Sauerstoffs zu sehr hervortritt, wodurch der sogenannte aufgewärmte Geschmack erzeugt und selbst die Trennung der einzelnen Theile erfolgt.

Dindon à la Godard.
Tête de veau farcie.

Huit entrées:

Côtelettes d'agneau piquées à la chicorée.
Escalopes de levrauts aux truffes.
Filets de poulets à la Napolitaine.
Sauté de filets de perdreaux aux champignons.
Escalopes de foie d'oie gras aux truffes.
Poulardes en bordure de riz à la reine.
Filets de poulets en mayonnaise à la jardinière.
Salades de homard.

Quatre rôts:

Chapons de Mans.
Faisans.
Grives.
Filets de chevreuil.

Quatre grosses pièces:

Corne d'abondance garnie de fruits glacées.
Gateau arbreux à la broche.
Casque antique sur socle en pâte d'office.
Grosse merinque montée.

Huit entremets:

Epinards aux croutons.
Asperges en branches.
Haricots verts à la Lyonaise.
Choux-fleurs au four.
Soufflé de pommes de Calville en caisses.
Beignets d'abricots aux pistaches.
Blanc-manger en rubans.
Gelée à l'eau de Danzic.

Von den Gabelfrühstücken.

Die Zwischenmahle werden nur da gegeben, wo die Geschäfte erst am späten Morgen ihren Anfang nehmen und daher erst am späten Abend enden, worunter ich große Geschäftsleute, wie in Paris und London verstehe oder wo es Sitte des Herrn vom Hause ist, erst gegen Abend zu Mittag zu speisen. Aus diesen Gründen bestehen die Gabelfrühstücke nur aus solchen Fleischspeisen, welche entweder gebacken oder auf dem Roste oder am Spieß gebraten sind. Gesottenes Ochsenfleisch, kräftige Suppen dürfen nicht erscheinen, doch kann, wenn es gewünscht wird, Bouillon in Tassen gegeben werden. Von süßen Speisen können leichte Mehlspeisen, leichtes Backwerk und eingemachte Früchte servirt werden. Weine sollen wenige, aber von der besten Gattung erebenzt werden. Ich will daher einige derartige Zwischenmahle folgen lassen.

Gabelfrühstück für 8 Personen.

8 Teller Austern mit Zitronen.
1 Caviar mit frischer Butter.
1 Kalbs-Coteletten auf dem Roste gebraten.
1 Hammels-Nierchen.
1 Gebackene Seezungen.

Gabelfrühstück für 16 bis 18 Personen.

Geflügel-Bouillon.
2 Kleine Pastetchen.
2 Schill mit Kartoffeln.
2 Beefsteaks auf Haushofmeister-Art.
2 Pflückerbsen auf englische Art.
2 Gebratene Kapaune.

Extra 4 Teller, welche sogleich aufgesetzt werden:

1 Teller Sardinen in Oel.
1 Teller mit Galantine von Indian mit Aspik.
1 Teller Hamburger Pöckelfleisch.
1 Kleine Terrine mit Gänseleber.

Gabelfrühstück für 24 Personen, feiner als das vorhergehende.

Geflügelbrühe in Tassen.
26 Teller Austern mit Zitronen.
2 Teller Forellenschnitten mit einer kalten Senf-Sauce.
2 Gespicktes Ochsen-Filet mit Madeira-Sauce.
1 Grüne Bohnen auf englische Art.
1 Kalbsbrieschen mit gemischtem Ragout.
1 Schnepfen für Braten.

Extra:

1 Teller kleine Geflügel-Croquetten.
1 „ kleine Pastetchen.
1 „ kleine Bratwürstchen.
1 „ mit westphälischem Schinken.

4 Teller Zuckerwerk:

1 carmelirte Kastanien.
1 Bisquits.
1 Meringuen.
1 candirte Früchte.

Dejeuner pour 8 personnes.

Huîtres aux citrons.
Caviar au beurre frais.
Côtelettes de veau grillées en jus.
Rognons de mouton sautés.
Soles frites.

Dejeuner pour 16 ou 18 personnes.

Consommé de volaille en tasses.
Petits pâtés.
Sandre à l'Anglaise.
Befsteaks à la maître d'hôtel.
Petits pois.
Chapons rôtis.

Sardines à l'huile.
Galantine de dinde à l'aspic.
Boeuf de Hambourg fumé.
Terrine de foie gras.

Dejeuner pour 24 personnes.

Consommé de volaille.
Huîtres aux citrons.
Filets de truites frites à la remolade.
Filet de boeuf piqué à la broche sauce au vin de Madère.
Haricots verts à l'Anglaise.
Ris de veau au ragout mêlé.
Bécasses rôtis aux croutons.

Croquettes de volaille.
Petits pâtés.
Petites saucisses.
Jambon de Westphalie.

Marrons glacés.
Bisquits.
Meringues.
Fruits candis.

Nachtmahle.

Die Nachtmahle werden stets spät in der Nacht gehalten; aus diesem Grunde werden nur solche Speisen gewählt, welche leicht zu verdauen, folglich nicht zu kräftig sind.

Nachtmahl für 8 Gedecke.

1 Gerstenschleim.
1 Glasirte Kalbs-Coteletten mit Endivien-Gemüse.
1 Gebratene Hühner mit grünem Salat.
1 Vanille-Crême in Bechern.
1 Aepfel-Compote.

Nachtmahl für 16 bis 18 Gedecke.

1 Panade-Suppe.
2 Blauabgesottene Forellen.
2 Hühnerbrüstchen mit Pflückerbsen.
2 Eingemachte Kalbsbrieschen.
2 Krammetsvögel.
2 Hohlhippen mit Schlagrahm.
2 Compote von Aprikosen.

Nachtmahl für 40 Gedecke.

1 Reisschleimsuppe nach französischer Art.
4 Blauabgesottene Saiblinge.
4 Grüne Bohnen mit Lamms-Coteletten.
4 Hühnerbrüstchen mit einem Ragout à la Toulouse.
4 Kaltes Feldhühner-Salmy.
2 Kapaunen gebraten } mit Salat.
2 Rehrücken
2 Schwedische Omeletten.
4 Marasquino-Gelée.
4 Meringuen mit Schlagrahm und Erdbeeren.

Von den Büffets.

Unter einem Büffet versteht man eine Bühne, die reich mit Schau- und kalten Eßwaaren besetzt ist und wo Jeder nach Lust selbst wählen kann. Es werden daher an einem, dem großen Saale zunächst liegenden Zimmer Bühnen aufgerichtet, welche geschmackvoll decorirt und mit kalten Speisen, Backwerken, Obstkuchen und guten Weinen besetzt werden. Derartige Schaubühnen zu dekoriren, erfordert viele Kenntniß und können daher auch nur von Sachkundigen ausgeführt werden.

Ich will ein solches Buffet für fünfhundert Personen beschreiben.

Soupers.

Souper pour 8 couverts.

Crême d'orge.
Côtelettes de veau glacées à la chicorée.
Poulets rôtis, au salade.
Crême à la vanille en petits pots.
Compote de pommes.

Souper pour 16 ou 18 couverts.

Panade.
Truites au bleu.
Filets de poulets aux petits pois.
Ris de veau à la poulet.
Grives rôties.
Gaufres à la crême fouettée.
Compote d'abricots.

Souper pour 40 couverts.

Crême de riz veloutée à la Française.
Saiblings au bleu.
Haricots verts aux côtelettes d'agneau.
Suprême de poulets à la Toulouse.
Chaudfroid de perdreaux.
Chapons } pour rôts, salade verte.
Filet de chevreuil }
Omelettes à la Suedoise.
Gelée au marasquin.
Merinques à la crême fouettée aux fraises.

Büffet auf 500 Personen:

2 Kessel mit Suppe jeder zu 20 Maß; diese bestehen aus:
1 Kessel Gerstenschleim.
1 " Hühnerbrühe.

32 runde Schüsseln:

4 Kalbsnuß mit kalter Kräuterbutter.
4 Kalbshirn als Salat.
4 Gesulzte Hasenkuchen.
4 Gesulzte Eskalopen von jungen Hasen.
4 Gesulzte Feldhühner über einem Fettsockel.
4 Gesulzte Krammetsvögel.
4 Indianbrüstchen an Silberspießchen mit Fleischsulz.
4 Mayonnaisen von Hühnern mit Gemüsen.

32 lange Schüsseln:

4 mit acht geräucherten und geschnittenen Zungen.
4 Westphälischer Schinken.
4 Gefüllte Kapaunen.
4 Hamburger Rauchfleisch.
4 Gebratene kalte Fasanen.
4 Gebratene kalte Kapaunen.
4 Gebratene Kalbsschlegel.
4 Gebratene Rehschlegel.

8 große Stücke der Küche:

2 Dressirte kalte Pasteten von Fasanen.
2 Dressirte kalte Pasteten von Gänselebern.
2 Busch von Krebsen.
1 Wildschweinskopf über einem Sockel.
1 Galantine von Indian über einem Sockel.

1 großes Mittelstück:

1 Aufsatz von Schwanen aus Fett oder Stearin gegossen.

8 Salate:

2 Gemischte Salate.
2 Gestürzte Kartoffel-Salate.
2 Gestürzte Salate auf Gärtnerin Art.
2 Salat von Artischocken-Böden.

6 große Stücke der Kunstbäckerei:

1 Baumkuchen.
1 Füllhorn von Mandeln mit caramelirten Früchten.

Buffet pour 500 personnes.

Crême d'orge.
Consommé de volaille.

Entrées :

Noix de veau au beurre de Montpellier.
Cervelles de veau en salade.
Pain de lièvre à la gelée.
Chaud-froid de filets de levreauts.
Galantine de perdreaux sur socle.
Grives en aspic.
Atelettes de dindon en aspic.
Mayonnaise de poulets à la jardinière.

Plâts longs :

Langue de boeuf fumée et découpée.
Jambon de Westphalie.
Galantine de chapons.
Boeuf fumé de Hambourg.
Faisans rôtis froids.
Chapons rôtis.
Cuissot de veau rôti.
Cuissot de chevreuil.

Grosses pièces de la cuisine :

Pâtés dressées de faisans.
Pâtés dressés de foie d'oie gras.
Buisson d'écrevisses.
Hure de sanglier sur socle.
Galantine de dinde sur socle.

Grosse pièce au milieu :

Pièce montée de cygne, garnie d'homards.

Salades :

Salade à la Macédoine.
Salade de pommes de terre en chartreuse.
Salade dressée à la jardinière.
Fonds d'artichauts en salade.

Grosses pièces de la pâtisserie moderne :

Gateau arbreux à la broche.
Corne d'abondance garnie de fruits glacés.

1 Antiker Helm von Mandeln.
1 Lyra von Mandeln.
1 Englischer Hochzeitkuchen.
1 Aufgesetzte Meringuen.

24 runde Schüsseln mit Torten.

4 Kronprinz-Torten.
4 Marasquino-Torten.
4 Brüsseler Torten.
4 Malteser Orangen-Torten.
2 Kugelhupf auf polnische Art.
2 Kaiserkuchen.
2 Französische Kuchen.
2 Apostelkuchen.

24 Gelées und Crêmes.

4 Orangenkörbchen mit Orangen-Sulz gefüllt.
4 Gestreifte Orangen-Sulzen.
4 Süße Sulzen von Marasquino.
4 Crême mit rothen Johannisbeeren.
4 Crême mit Mokka-Kaffee.
4 Gestreifte Mandel-Sulzen.

16 Compotes:

4 Compote von Aepfeln mit Gelée.
4 Compote von Orangen.
4 Compote von Birnen.
4 Compote von eingemachten Aprikosen.

Olio 24 Maß

wird vor und nach dem letzten Tanz servirt.

Reveillon

wird nur dann gehalten, wenn die Unterhaltung bis spät zum Morgen dauert, um die erschlafften Körper aufzufrischen und ihnen wieder neue Kraft zu geben. Es werden dabei in der Regel schwarzer Kaffee, kalte Pastete und einige sauere Gerichte servirt.

Ich glaube durch diese gegebenen Speisezettel klar gemacht zu haben, wie sowohl ein einfaches Mahl, als auch eine herrschaftliche und fürstliche Tafel bestellt sein soll.

Casque antique sur socle.
Lyre en nougat.
A bride cake.
Grosse merinque montée.

Tortes:

Tourte au prince royal.
Tourte au marasquin.
Tourte à la Bruxelles.
Tourte à l'orange à la Malte.
Baba Polonais.
Gateau de Compiegne.
Gateau Mazarin.
Grosse brioche.

Gelées et crèmes:

Gelée d'oranges en petits paniers.
Gelée d'oranges en rubans.
Gelée de marasquin de Zara.
Fromage Bavarois aux groseilles rouges.
Fromage Bavarois au café Mocca.
Blanc manger en rubans.

Compotes:

Compote de pommes à la gelée.
Compote d'oranges à la Malte.
Compote de poires.
Compote d'abricots confits.

Anhang.

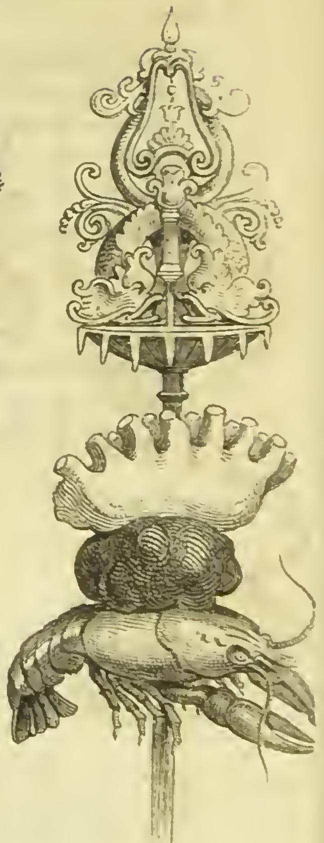
Silberspießchen.






Silberspießchen für die Zwischenspeisen.



1. 2. 3. 4.

1. Silberspießchen mit einer Decoration aus Rüben geschnitten.
2. Silberspießchen von Fleischsulz mit Trüffeln und Champignons besteckt, für kalte Entrées.
3. Silberspießchen von Fleischsulz mit Trüffeln und Champignons besteckt, für kalte grosses pièces.
4. Silberspießchen für warme grosses pièces.



1.



2.



3.



4.

1. u. 2. Silberspießchen für warme und kalte Entrées.
3. u. 4. Silberspießchen für warme und kalte grosses pièces.



5



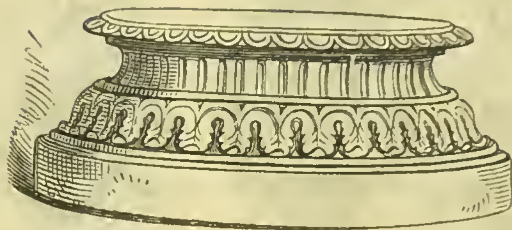
6.



7.

5. Silberspießchen für warme Entrées.
6. Silberspießchen für kalte grosses pièces.
7. Silberspießchen mit einer Vase voll Rosen aus Rüben geschnitten für warme und kalte grosses pièces.

Fettsockel *).



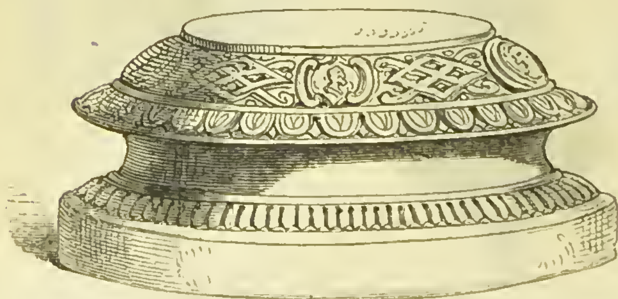
1.



2.



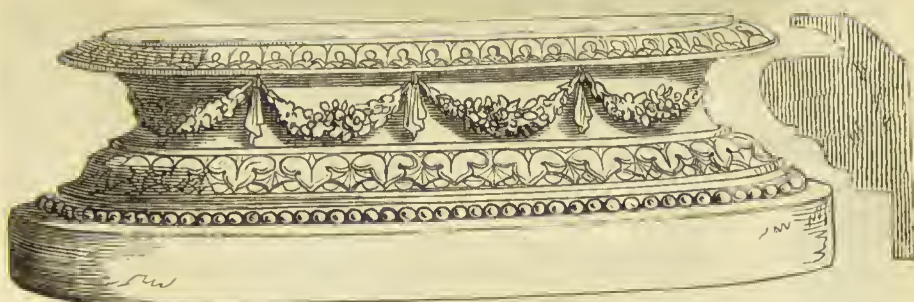
3.



4.

1. bis 4. Sockel aus Fett für kalte Zwischenspeisen.

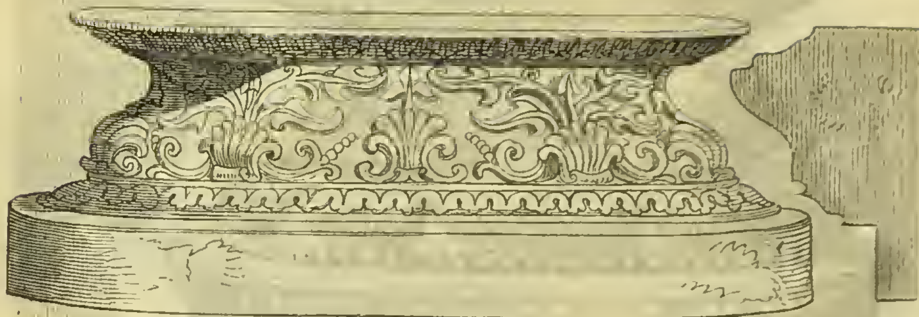
*) Man vergleiche Abschnitt 72 des Kochbuches.



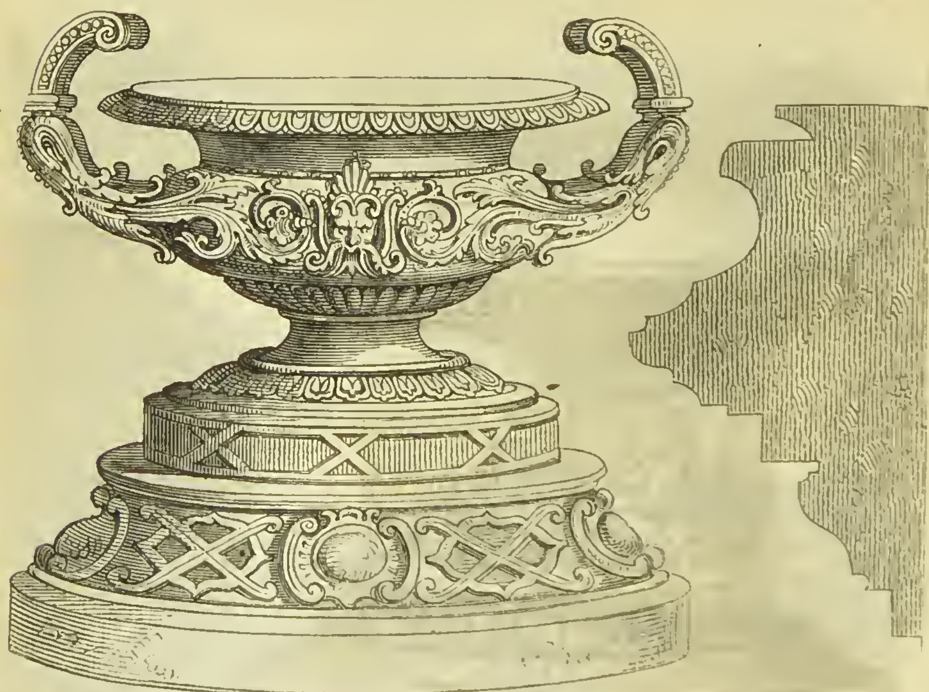
Fettsockel für kalte Fische.



Fett-Vase für kalte grosses pièces.



Fettsockel für kalte Fische.



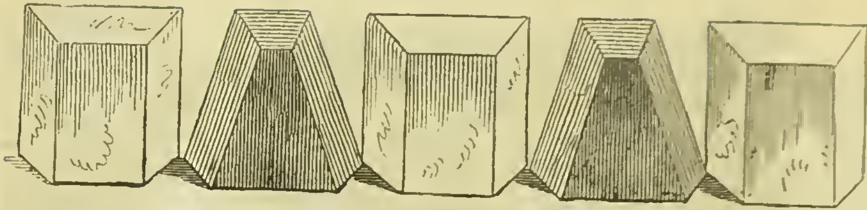
Fett-Vase für kalte grosses pièces.

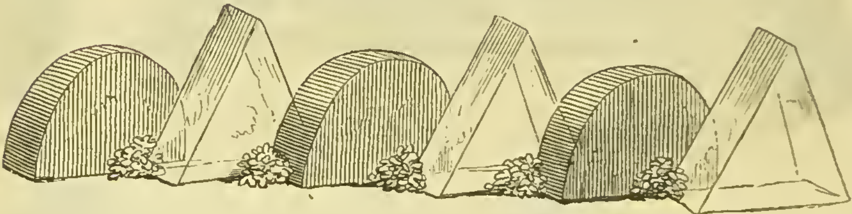




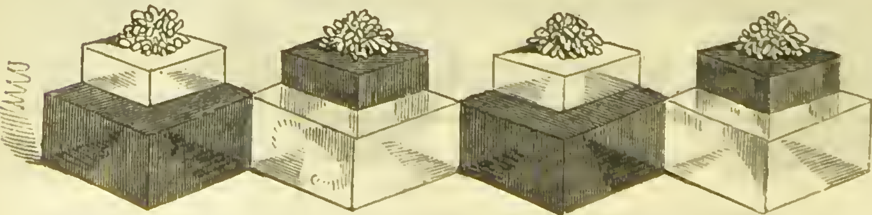
Zwei Fettsockel für einen Wildschweinskopf oder eine Galantine von Indian.

Aspic=Croutons.

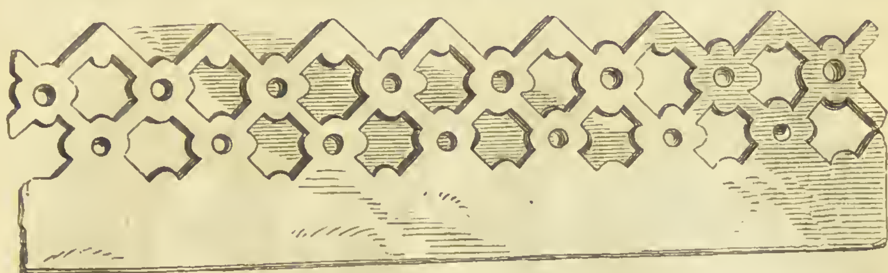


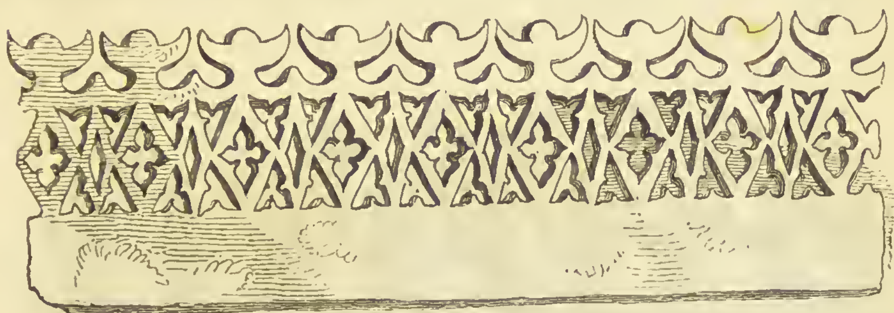


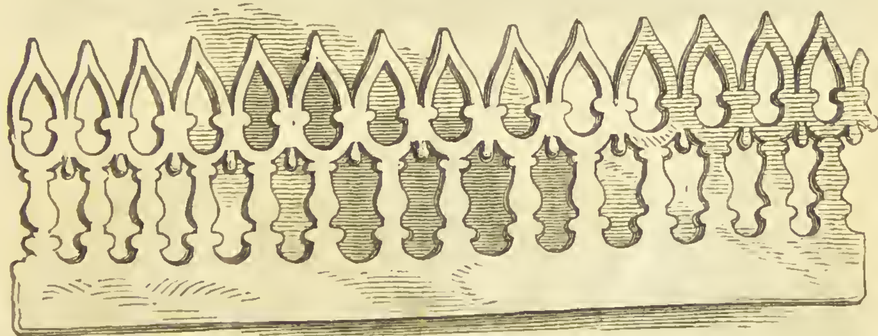


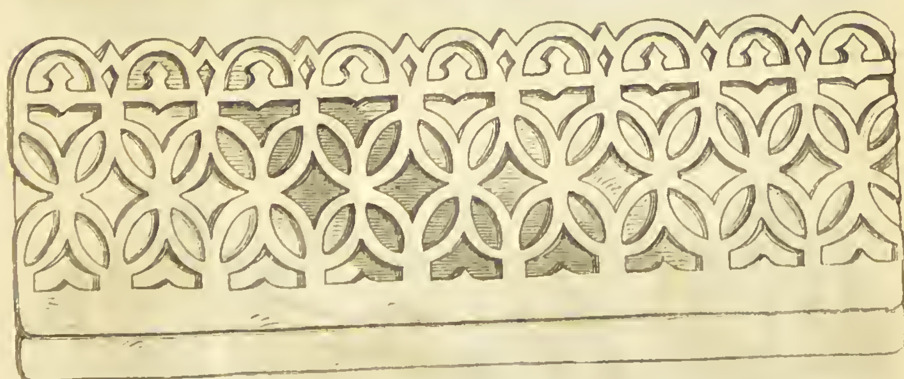


Ausgestochene Borduren aus Nudelteig, der recht fest aus lauter Gelbeiern angemacht ist*).



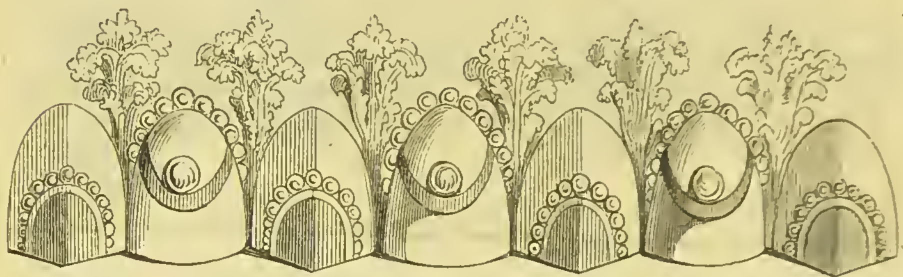




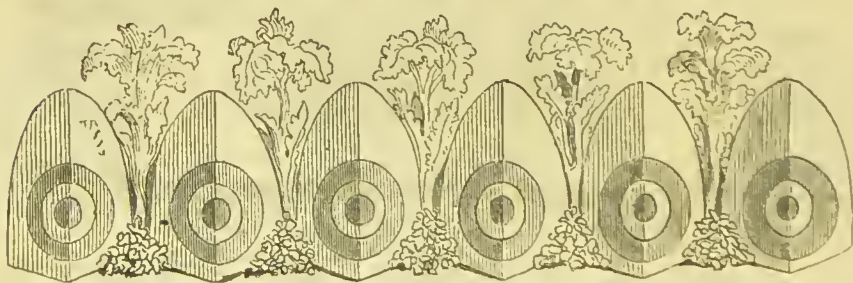


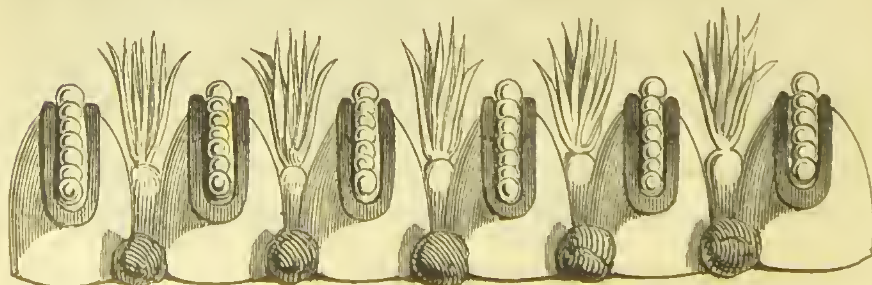
*) Man vergleiche Abschnitt 73. des Kochbuches.

Bordüren von hartgesottenen Eiern mit Sardellenfilets, feinen Kapern, Salatherzchen und kleinen Monat-Rettigen zusammengesetzt.





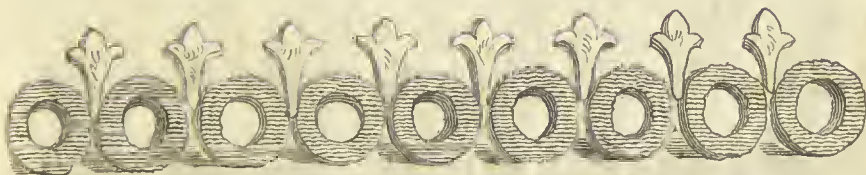


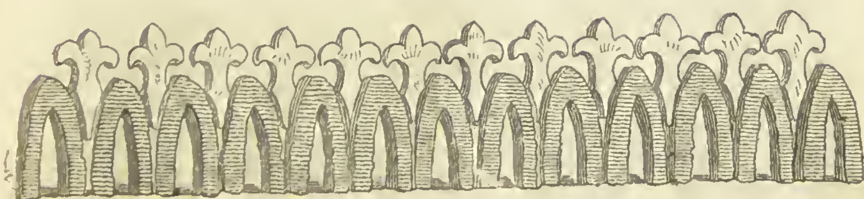


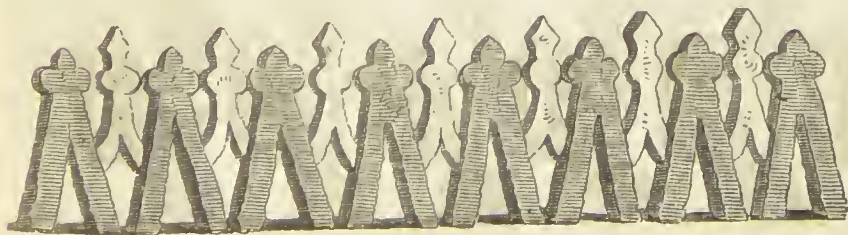
Bordüren aus weißem frischen Mundbrode,

theils geschnitten, theils ausgestochen, welche, wie es die Zeichnung gibt, blaß und etwas dunkel aus dem Schmalze gebacken und dann über die heißgemachten Schüsseln mit Eiweiß und Mehl aufgesetzt werden.



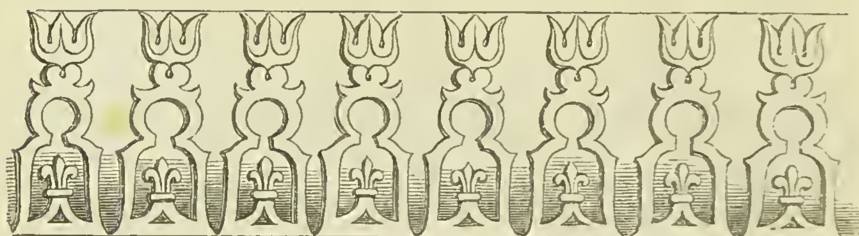


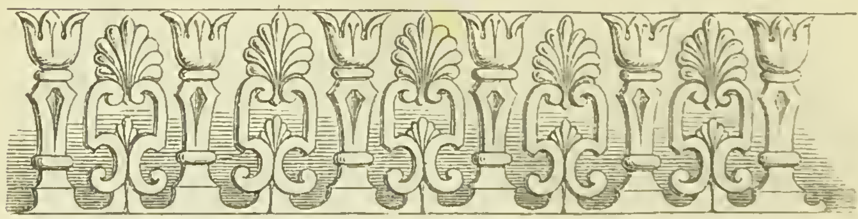


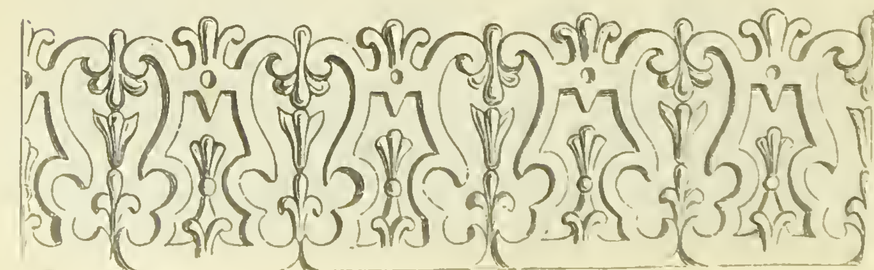


Vorduren aus weißem Tragantteig ausgestochen.

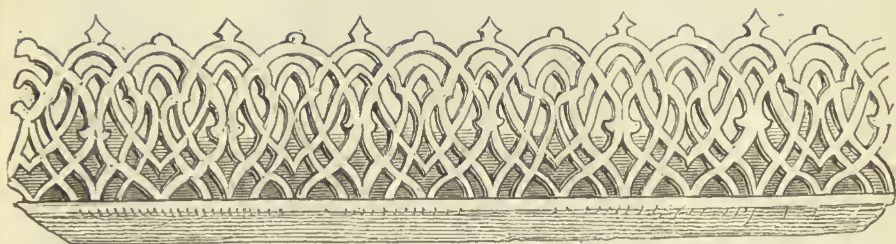


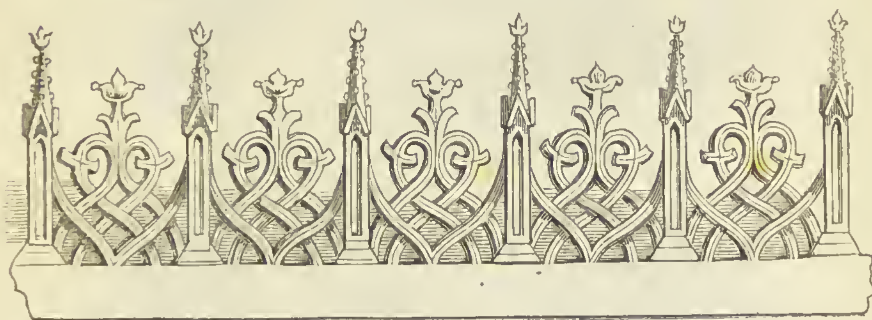




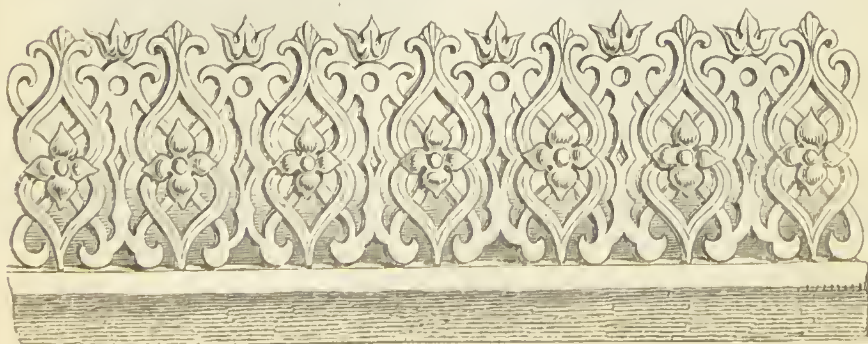


Silber-Bordüren.

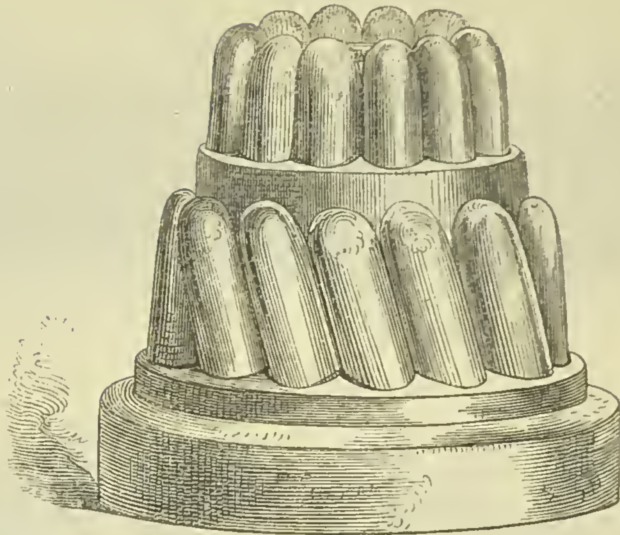




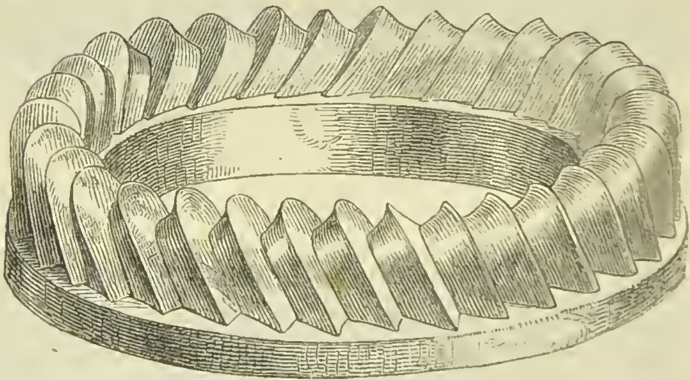




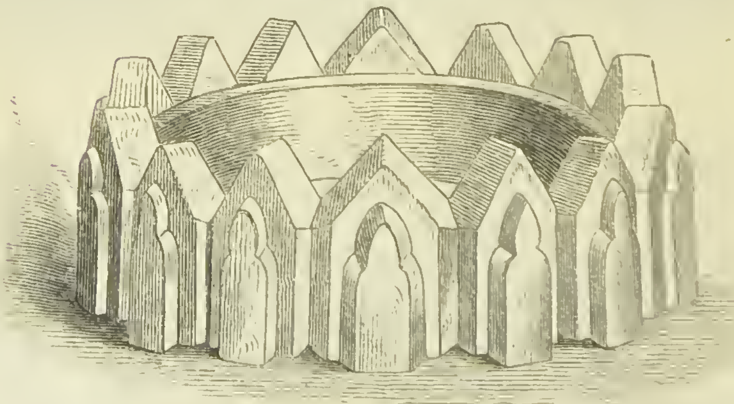
Formen.



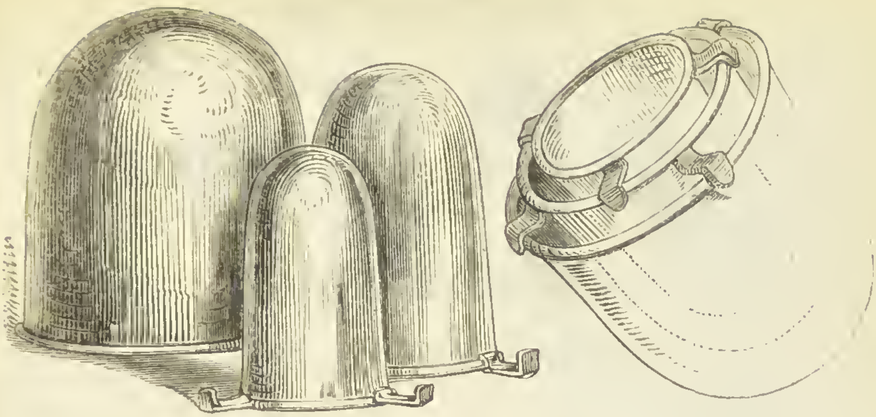
Form für Baba polonais.



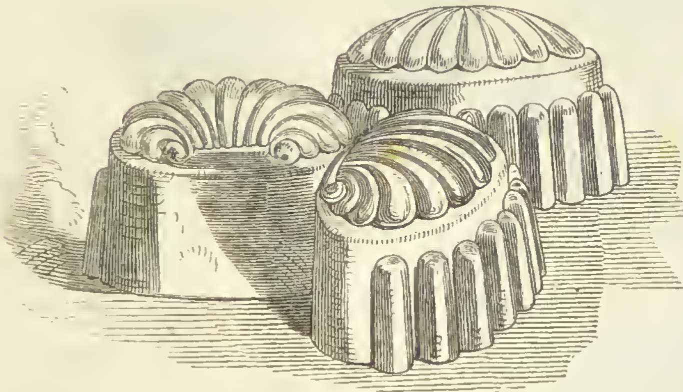
Aspik-Bordüren-Form.



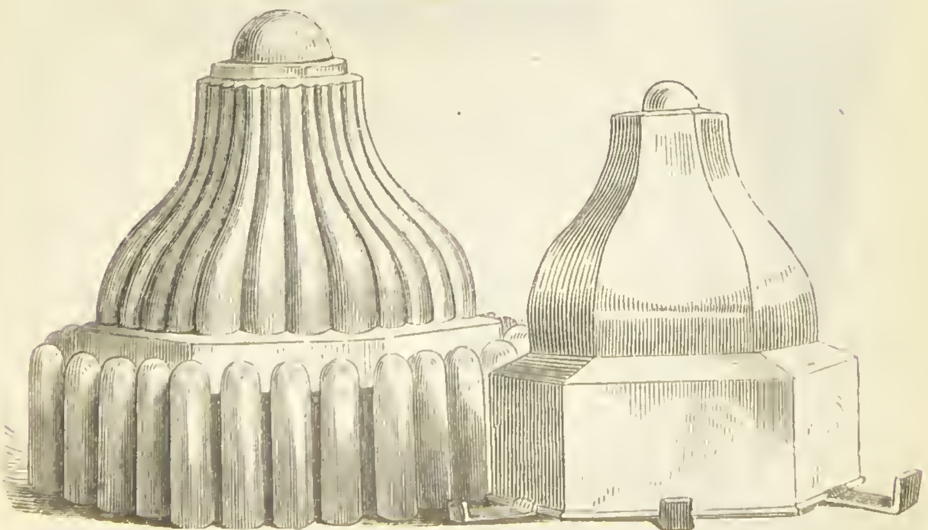
Aspik-Bordüren-Form.



Form zu kalten Puddings (74. Abschnitt, 11. Abth.)

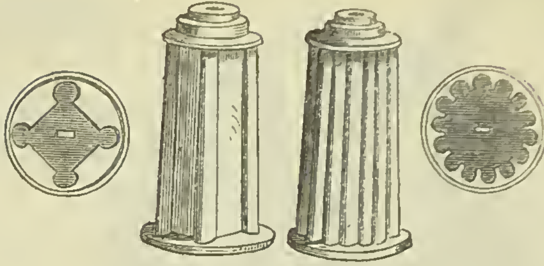


Förmchen zur Galantine de perdreaux (Abschnitt 25. Seite 374).



Form zur Macedoine (Abschnitt 77. Seite 745).

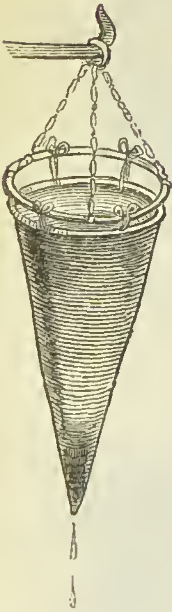
Einige Küchen-Geräthe.



Form zu den Attelletten en aspic.



Gefäß zum Früchte-Einmachen.



Filtrirsack von Filz für Zucker und Früchte-Säfte.

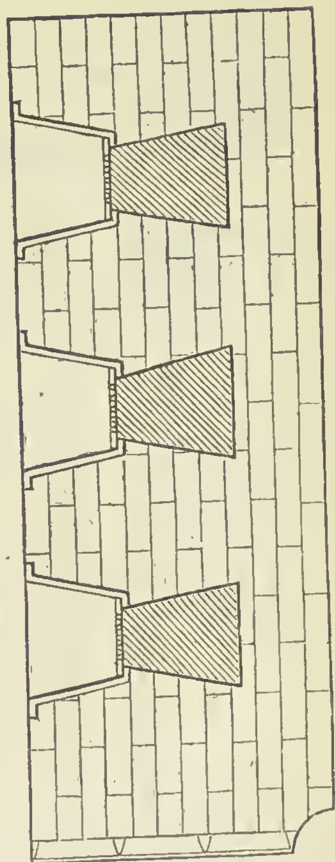


Chartreuse-Messer.



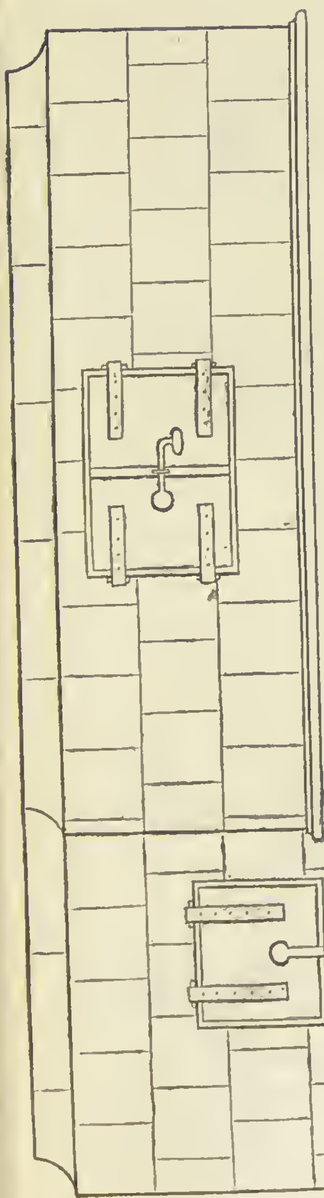
Gemüse-Bohrer.

Koch- und Windofenheerde.



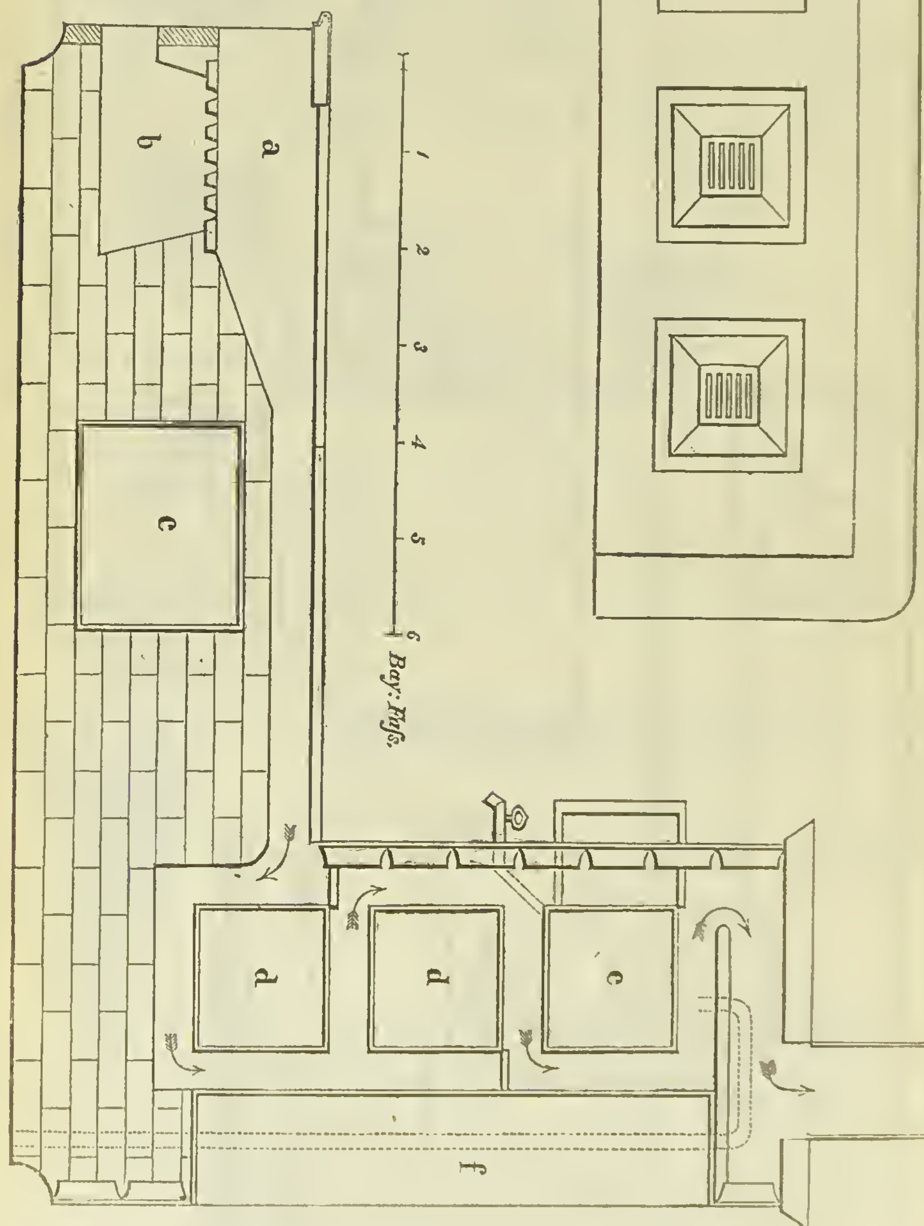
Durchsicht des Windofen-Heerdes.

1 2 3 4 5 6 Bay: Fuß.

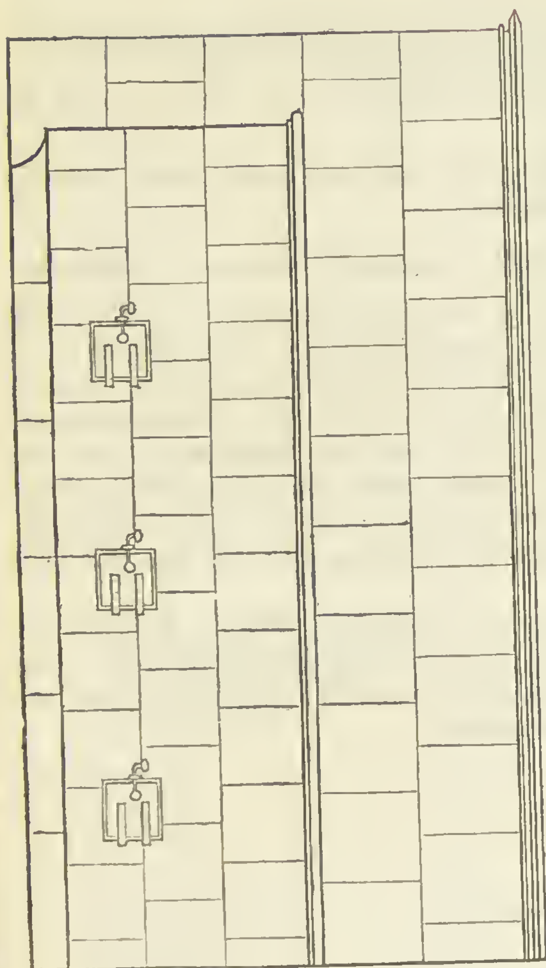


Kochheerd. Aeußere Ansicht.

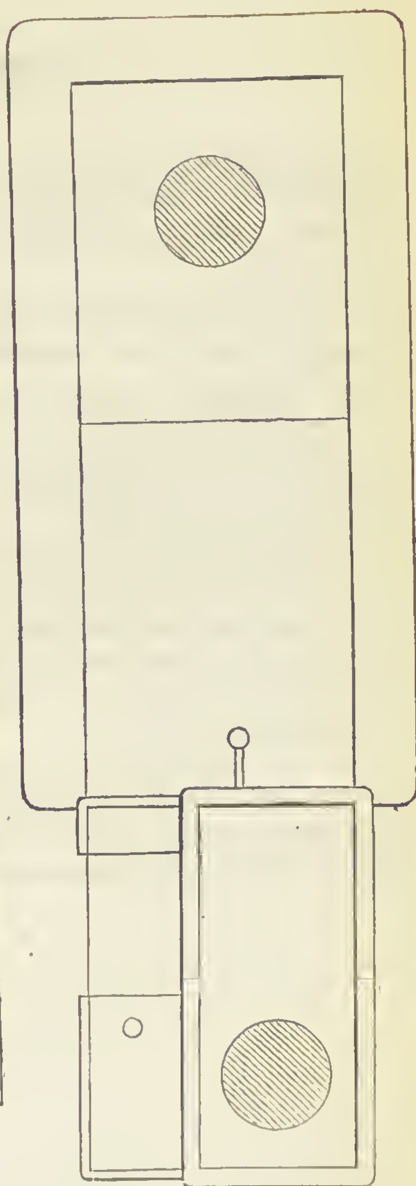
a) Feuerdurchgang.
b) Aschenloch.
c) Wärmkasten, Etuve.
dd) Bratröhren.
e) Wasserbehälter.
f) Etuve mit zwei Abtheilungen.



Kochheerd. Querdurchschnitt.



Seiten-Ansicht des Windofen-Heerdes.



Obere Ansicht des Kochheerdes.

Druckfehler.

Der Verfasser bittet die verehrlichen Besitzer seines Kochbuches die nachstehenden beiden Fehler in der Einrichtung der Holzschnitte in den Text berücksichtigen zu wollen:

Die Zeichnung der Brodkruste im Rezept 1194 gehört zu dem Rezept 1197.

Die dem Rezepte 1077 beigegebene Zeichnung gehört nicht zu diesem Rezepte, sondern zu dem nachfolgenden:

1077. Rheinsalm nach Rothschild. Saumon du Rhin à la Rothschild.

Der Rheinsalm, sechs bis sieben Pfund schwer, wird wie jener in Nro. 1071, Abschnitt 39 in der Court-Bouillon abgekocht und in seinem Sude kalt werden gelassen. Hierauf wird er ausgehoben, die ganze Haut davon abgelöst, mit einem Tuche leicht abgetrocknet und über einen schön dekorirten Fettsockel gelegt. Er wird sodann mit sehr weiß gerührter Mayonnaise glatt und egal bis auf den Kopf überzogen, darüber werden die schuppenartigen Schilder mit grüner Ravigote auf beiden Seiten durch ein Cornet angespritzt, ebenso über dem Rücken die angegebene Zeichnung mit recht schwarzen Trüffeln geschmackvoll belegt.

Ist der Salm auf die angegebene Weise schön dekorirt, so werden sieben Attelletten mit Krebsen besteckt und wie es die Zeichnung darstellt, der Länge nach über dem Fische eingesteckt. Der Rand des Sockels wird mit schön geschnittenen Aspik-Croutons verziert.

Inhaltsverzeichniß.

Die Zahlen zur linken Seite geben die Receptnummern, die rechts aber die Seitenzahlen des Werkes.

Vorwort 5
I. Erklärung verschiedener technischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen 7
II. Verhältniß der Flüssigkeitsmaße und des Gewichtes 8
III. Einiges über die verschiedenen Benennungen der Kochgeschirre und sonstige technische Ausdrücke 9
IV. Von den in der Küche angewendeten Gewürzen 10
V. Wohlriechende Küchengewächse . . 12
VI. Küchenkräuter, welche genossen werden und zugleich als Würze dienen 15
VII. Ueber die Beschaffenheit einer guten Küche 23

1. Abschnitt. 1. Abtheilung.
Von der Fleischbrühe.

1. Einfache Fleischbrühe 26
2. Kraftbrühe 27
3. Hühnerbrühe 27
4. Wurzelbrühe 28
5. Rindfleischjüs 28
6. Wildpretjüs 28
7. Blonde Kalbfleischjüs 28
8. Fleisch-Essenz-Grund 29
9. Taschen-Bouillon. 29
10. Fleisch-Sulz 29

1. Abschnitt. 2. Abtheilung.
Von den Fleisch-Suppen.

11. Frühlingssuppe 30
12. Sommersuppe 31
13. Gesundheitssuppe 31
14. Französische Gesundheitssuppe . . 31
15. Brünnersuppe 31
16. Spargelsuppe 31
17. Blumenkohlsuppe 32
18. Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebel-Ringelchen 32
19. Kraftsuppe mit gefülltem Kopfsalat 32
20. Kraftbrühe mit gefülltem Wirsingkraut 33
21. Bürgerliche französische Suppe . . 33
22. Durchgestrichene Salatsuppe 32
23. Durchgestrichene Endiviensalatsuppe 34
24. Durchgestrichene Erbsensuppe . . . 34
25. Durchgestr. Erbsensuppe mit Salat 34
26. Durchgestrichene Wurzelsuppe . . . 34
27. Durchgestrichene Linsensuppe . . . 35
28. Durchgestrichene Kastaniensuppe . 35
29. Durchgestrichene gelbe Rübensuppe 36
30. Durchgestrichene Sauerampfersuppe. 36
31. Durchgestrichene Kartoffelsuppe . . 36
32. Marschallsuppe 37
33. Garbür von Salat. 37
34. Garbür von Kohl 38
35. Garbür auf italienische Art 38
36. Garbür von Wurzeln 38
37. Garbür von Kastanien. 39
38. Schwarzbrodsuppe mit Eiern . . . 39
39. Verkochte Weißbrodsuppe 39
40. Durchgestrichene Weißbrodsuppe . . 39
41. Weißbrodsuppe mit Kräutern . . . 40
42. Kräutersuppe mit kleinen Leberknödeln 40
43. Kräutersuppe mit Krebsbrödchen . 40
44. Reissuppe mit jungen Hühnern . 41
45. Reisschleim 41
46. Reissuppe nach römischer Art . . 41
47. Reisschleimsuppe nach französischer Art 42
48. Gerstenschleim 42
49. Gerstenschleimsuppe nach französischer Art 43
50. Gerstenschleimsuppe nach Beauharnais 43

51. Durchgestrichene Brodsuppe . . . 43
52. Haberschleimsuppe 44
53. Grünkernschleimsuppe mit Kaiser-Crême 44
54. Butternockensuppe 44
55. Kraftsuppe mit Markknödeln . . 45
56. Kraftsuppe mit Schinkenknödeln . 45
57. Kraftsuppe mit Leberknödeln . . 45
58. Kraftbrühe mit Leberknödeln auf eine andere Art 45
59. Kraftbrühe mit Kartoffelknödeln. 46
60. Kraftbrühe mit Geflügelknödeln . 46
61. Kraftbrühe mit Geflügelknödeln nach Harlequin-Art 46
62. Kraftbrühe mit Monacos 47
63. Kraftbrühe mit Naviolen 47
64. Pfannenkuchensuppe 47
65. Gebackene Erbsensuppe 48
66. Kraftbrühe mit Kaisereiern . . . 48
67. Kraftbrühe mit Geflügelbrödchen. 48
68. Kraftbrühe mit Biscoten 48
69. Kraftbrühe mit Leberpflanzel . . 49
70. Kraftbrühe mit Profitrollen . . . 49
71. Durchgestrichene Geflügelsuppe (Königinsuppe) 49
72. Gestoßene Geflügelsuppe nach Wirzig 50
73. Durchgestrichene Suppe von Kalbs-Milchner 50
74. Durchgestrichene Wildpretsuppe . 50
75. Wildpretsuppe mit Linsen 51
76. Durchgestrichene Schnepfensuppe 51
77. Durchgestrichene Feldhühnersuppe 52
78. Jagdsuppe von wilden Tauben . 52
79. Durchgestrichene Rindfleischsuppe 53
80. Durchgestrichene Krebssuppe . . . 53
81. Falsche Schildkrötensuppe 53
82. Echte Schildkrötensuppe 54
83. Oilli 56
84. Englische Fischsuppe nach Lady Morgan 56
85. Geflügelsuppe mit Kartoffeln . . 57
86. Kraftsuppe nach Monglas 57
87. Windsorsuppe 57
88. Weiße Coulis-Suppe auf englische Art 58
89. Weiße Coulis-Suppe mit Zwiebeln 58
90. Batavia-Suppe mit indianischen Vogelnestern 59
91. Ochsenschweiffuppe auf engl. Art 59
92. Jagdsuppe nach Löwenstein . . . 60

1. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den Fasten-Suppen.

93. Fastenwurzelbrühe 60
94. Fastenkraftbrühe 61
95. Fastenkräutersuppe 61
96. Geröstete Semmelsuppe 62
97. Fasten-Krebssuppe 62
98. Fasten-Consommé mit Hechtenknödeln 62
99. Fasten-Consommé mit Forellenschnitten 62
100. Fasten-Consommé mit Monacos 63
101. Fasten-Consommé mit Semmelklößchen 63
102. Fasten-Consommé mit Butternocken 63
103. Fasten-Consommé mit Pfannenkuchen 63
104. Fasten-Consommé mit gebackenen Erbsen 63
105. Fasten-Consommé mit verlorenen Eiern 63
106. Fasten-Consommé mit geräucherten Rhein-Salm-Klößchen. . . . 63
107. Französische Fastenkräutersuppe. 64
108. Braune Coulis-Suppe mit Klößchen. 64
109. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe 64
110. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe mit Reis. 65
111. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe mit Nudeln 65
112. Weiße, durchgestrichene Fastensuppe mit Hechtenklößchen 65
113. Durchgestrichene Froschsuppe . . 65
114. Peischelsuppe 65
115. Weiße Fasten-Coulis mit Austern 66
116. Fasten-Champignons-Suppe . . 66
117. Fasten-Garbür auf italien. Art 67
118. Zwiebel-Suppe 67
119. Milchsuppe 67
120. Milchsuppe mit Reis 67
121. Milchsuppe mit Sago 68
122. Milchsuppe mit Gries 68
123. Milchsuppe mit Schneeklößchen . 68
124. Chokoladen-Suppe 69
125. Sagosuppe mit Burgunderwein 69
126. Weinsuppe 69
127. Biersuppe 69
128. Polnische Biersuppe 69

1. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den kalten Suppen, Kaltschalen.

129. Kaltschale von Erdbeeren 70
130. Kaltschale von Himbeeren 71
131. Kaltschale von Weichseln 71
132. Kaltschale von Aprikosen 71
133. Aepfel-Kaltschale 72
134. Pfirsich-Kaltschale 72
135. Kaltschale von Ananas u. Pfirsichen 72
136. Ananas-Kaltschale mit Champagner 72
137. Kaltschale von Johannisbeeren . 73
138. Kaltschale von Milch mit Schnee-Klößchen. 73
139. Bier-Kaltschale 74
140. Kaltschale von Milch mit Reis. . 74

2. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Saucen.

141. Einfache weiße Sauce 76
142. Einfache braune Sauce 76
143. Spanische Sauce 77
144. Sauce veloutée 77
145. Legirte Sauce. 77
146. Beschamel 77
147. Fasten-Beschamel 78
148. Italienische Sauce 78

2. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kleinen Saucen.

149. Holländische Sauce 78
150. Holländ. Sauce auf eine andere Art 79
151. Englische Butter-Sauce. 79
152. Piquante Sauce 79
153. Gehäkelte Sauce 79
154. Pfeffer-Sauce 80
155. Sardellen-Sauce 80
156. Knoblauch-Sauce 80
157. Krebs-Sauce 80
158. Sauce Süpreme 81
159. Sauce von Paradies-Aepfeln . . 81
160. Sauce à l'Orléans 81
161. Trüffel-Sauce 82
162. Sauerrahm-Sauce 82
163. Haushofmeister-Sauce 82
164. Sauce mit gezupfter Petersilie . 83
165. Sauce Remolade 83
166. Robert-Sauce 83
167. Weiße Zwiebel-Sauce 83
168. Pomeranzen-Sauce 84
169. Austern-Sauce 84
170. Lyoneser-Sauce 84
171. Wachholderbeer-Sauce 84
172. Kapern-Sauce 85
173. Schalotten-Sauce 85
174. Zwiebel-Sauce 85
175. Provencer-Sauce 85
176. Königin-Sauce 85
177. Stockfisch-Sauce 85
178. Weiße italienische Sauce 86
179. Grüne Kräuter-Sauce 86
180. Cornichons-Sauce 86
181. Frische Gurken-Sauce 86
182. Sauce mit Morcheln 87
183. Klare Estragon-Sauce 87
184. Bretonner-Sauce 87
185. Champignons-Sauce 87
186. Deutsche Sauce 88
187. Schwarze Butter-Sauce 88
188. Meerrettig-Sauce 88
189. Sauce Kari 88
190. Civet-Sauce 89
191. Aufleg-Sauce 89
192. Sauce Rivernaise 89
193. Genfer-Sauce 90
194. Genueser Sauce 90
195. Spargel-Sauce 90
196. Halbe Geflügels-Glace 90
197. Russische Sauce 91
198. Normänner-Sauce 91
199. Sauce à la Saint Marsan . . . 91
200. Herzogin-Sauce 91

2. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den kalten Saucen und den verschiedenen Buttern.

201. Grüne Kräuter 92
202. Kalte Senf-Sauce 92
203. Grüne Remolade-Sauce 93
204. Spinatgrün 93
205. Gelbe Remolade-Sauce 93
206. Kalte Oel-Sauce 93
207. Kalte Oel-Sauce auf eine andere Art 94
208. Grüne Oel-Sauce 94
209. Weiße Oel-Sauce mit Senf . . . 94
210. Kalte Wildgeflügel-Sauce 94
211. Kräuter-Butter 94
212. Englische Kräuterbutter 95
213. Sardellenbutter 95
214. Senfbutter 95
215. Kalte Butter von Seekrebsen . . 95
216. Krebsbutter 95

217. Trüffelbutter 96
218. Champignons-Butter 96
219. Kalte Butter von Schnepfen . . . 96
220. Butter auf Haushofmeisterart. . 96

3. Abschnitt.
Von den Marinaden.

221. Marinade 97
222. Weiße Braise 97
223. Gekochte Marinade 98
224. Feines Kräutchen zu Papilloten 98
225. Trockene Braise 98
226. Dürre feine Kräuter 98
227. Kurze Brühe 98
228. Feine Kräuter 99
229. Backteig oder Weinteig 99

4. Abschnitt.
Von den Püreen.

230. Püree von Champignons 100
231. Püree von Trüffeln. 101
232. Püree von Geflügel 101
233. Püree von Fasanen 101
234. Püree von Feldhühnern 101
235. Püree von Schnepfen 101
236. Püree von Wildenten 101
237. Püree von Krammetsvögeln . . 101
238. Püree von Lerchen 101
239. Püree von Bekassinen 101
240. Püree von Sauerampfer 102
241. Püree von Endivien. 102
242. Püree von Carden 102
243. Püree von Erbsen 102
244. Püree von Linsen 103
245. Püree von Kartoffeln 103
246. Zwiebel-Püree 103

5. Abschnitt.
Von den Farcen.

247. Semmel-Panade 104
248. Kalbs-Euter 105
249. Kapaunen-Farce 105
250. Fasanen-Farce 105
251. Feldhühner-Farce 105
252. Kalbfleisch-Farce mit Nierenfett 105
253. Geflügel-Farce mit Nierenfett und Trüffeln 106
254. Kalbfleisch-Farce auf eine andere Art 106
255. Deutsche Farce oder Koch-Farce 106
256. Gewöhnliche Koch-Farce. 107
257. Geflügel-Farce mit Krebsbutter 107
258. Hechten-Farce 107
259. Farce von Karpfen-Milchner . . 108
260. Sardellen-Farce 108
261. Feine Krebs-Farce 108
262. Feine Trüffel-Farce 108

6. Abschnitt.
Von den Ingredienzen zu den kleinen Ragouts.

263. Kalbs-Milchner 109
264. Hahnenkämme 109
265. Hahnen-Nierchen. 110
266. Champignons 110
267. Trüffeln. 110
268. Ochsengaumen 111
269. Morcheln 111
270. Artischocken 111
271. Oliven 111
272. Glacirte Zwiebeln 111
273. Geflügellebern 112
274. Austern 112
275. Kastanien 112

7. Abschnitt.
Von den kleinen Ragouts.

276. Ragout Providence 113
277. Ragout Chipolata 114
278. Ragout Financier 114
279. Feines Ragout à la Toulouse 114
280. Ragout Godard 115
281. Ragout Monglas 115
282. Ragout Chambord 115
283. Weißes Ragout. 116
284. Matrosen-Ragout 116
285. Ragout Macédoine 116
286. Fein Ragout Salpikon. 117
287. Fein Ragout für Gourmands . 117
288. Fein Austern-Ragout 118
289. Gemischtes, weißes Ragout . . . 118
290. Trüffel-Ragout 118
291. Champignons-Ragout 119
292. Pariser Salpikon 119
293. Salpikon von Wildpret 119
294. Italienisches Salpikon 119
295. Salpikon à la Palerme 119
296. Salpikon à la Valencienne . . 119
297. Königliches Salpikon 120
298. Trüffel-Salpikon 120
299. Salpikon Financier 120
300. Salpikon à la tortue 120
301. Weißes Salpikon 120

8. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den warmen außergewöhnlichen Gerichten.

302. Frische gebratene Austern 122
303. Austern-Pastetchen 122
304. Kleine natürliche Pastetchen . . . 123
305. Kleine Krustaden mit Geflügel 123
306. Kleine Krustaden von Nudeln auf schwedische Art 124
307. Kleine Krustaden von Reis nach Mouglas 125
308. Kleine Kartoffel-Pastetchen à la Toulouse 126
309. Kleine Pastetchen mit Sardellen 126
310. Kleine Austern-Pastetchen 127
311. Kleine Pastetchen à la Joinville 127
312. Römische Pastetchen 127
313. Kleine Pastetchen nach Mazarin 128
314. Nudel-Krustaden mit geräuchertem Rheinsalm 129
315. Lerchen-Pastetchen 130
316. Wachtel-Pastetchen 131
317. Krammetsvögel-Pastetchen . . . 131
318. Bekassinen-Pastetchen 131
319. Schinken-Pastetchen, Wandeln, auf bürgerliche Art 131
320. Bürgerliche Pastetchen auf eine andere Art 132
321. Kartoffel-Pastetchen mit Geflügel 132
322. Rissolen 132
323. Rissolen auf russische Art . . . 134
324. Profiterolen 134
325. Kannellons von Butterteig mit Bratwürsten 135
326. Kannellons auf französische Art 136
327. Croquetten von jungen Hühnern 136
328. Croquetten von Kalbfleisch auf bürgerliche Art 137
329. Croquetten von Geflügel auf Königin-Art 138
330. Croquetten von geräuchertem Rheinsalm mit Beschamel 139
331. Croquetten von Gänselebern . . 139
332. Croquetten nach Mouglas . . . 139
333. Croquetten von Reis auf italienische Art 140
334. Croquetten von Krebsen 140
335. Fisch-Croquetten 140
336. Croquetten von Kartoffeln . . . 141
337. Kromesquis 141
338. Gebackene Hühner in der Marinade 142
339. Gemischtes Ragout an kleinen Silber-Spießchen 142
340. Kleine gestürzte Fareespeise mit kleinem Ragout 143
341. Kleine Fareespeise von Fisch . . 144
342. Kleine Feldhühner-Pains 144
343. Kleine Geflügel-Pains auf Königin Art 145
344. Kleine Krebs-Pains 145
345. Weiße Geflügel-Würstchen . . . 146
346. Feldhühner-Würstchen 146
347. Krebs-Würstchen 146
348. Ragoutwürstchen 147
349. Hirnwürste 148
350. Andouillen von Kalbsgekröse mit Trüffeln 148
351. Wildschwein-Blutwürste 148
352. Wildschwein-Blutwürste auf eine andere Art 149
353. Makaroni in Capisantis auf italienische Art 149
354. Reis in Capisantis auf Mailänder Art 150
355. Kalbshirn in Capisantis 150
356. Champignons in Capisantis . . . 151
357. Geräucherter Rheinlachs in Capisantis 151
358. Eier mit Rheinlachs in Capisantis 151
359. Rührei mit Trüffeln und geräuchertem Lachs in Capisantis . . . 151
360. Fein Ragout von Krebsen in Capisantis 152
361. Lammskoteletten in Papilloten . 152
362. Kalbs-Koteletten in Papilloten . 153
363. Schweins-Koteletten in Papilloten 153
364. Geflügel-Koteletten in Papilloten 153
365. Häringe in Papilloten 153
366. Lerchen in Papierkästchen 154
367. Champignons in Kästchen 154
368. Geräucherter Rheinlachs mit Trüffeln in Kästchen 154
369. Gänselebern mit Trüffeln in Kästchen 155
370. Kalbsbrieschen in Kästchen . . . 156
371. Forellen-Schnitten in Kästchen . 156
372. Häringe mit Kartoffeln in Kästchen 156
373. Kleine Brodkrusten mit Reis . . 157

374. Brodkrusten mit Feldhühner-Salmi 157
375. Brodkrusten mit Krebsschweifchen in Beschamel 158
376. Brodkrusten mit Sardellen . . . 158
377. Brodkrusten mit Sardellen auf eine andere Art 158
378. Gebackene Brodkrustaden auf Jäger Art 158
379. Schnecken in ihren Häuschen . . 159
380. Frische Häringe auf dem Rost gebraten 160
381. Bratwürste mit rothem Wein . . 161
382. Bratwürste mit Champagner-Wein 161
383. Fondüs 161
384. Fondüs auf eine andere Art . . 162
385. Ramequins 162
386. Gefüllte Trüffeln oder Trüffeln als Krustaden 162
387. Gefüllte Champignons au gratin 163
388. Gefüllte Eier 164
389. Gefüllte Eier auf eine andere Art 164
390. Gefüllte Eier mit Sardellen . . 165
391. Rissolen von Eiern 165
392. Eier mit Beschamel in Bechern . 165
393. Verlorne Eier mit Käse auf italienische Art 166
394. Kibitzen-Eier 166

8. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kalten außergewöhnlichen Gerichten.

395. Caviar 167
396. Caviar mit kleinen Pfannkuchen 168
397. Marinirter Thunfisch 168
398. Sardinen in Oel 168
399. Sardellen-Salat 169
400. Häringe mit kalter Senf-Sauce 169
401. Forellen-Schnitten mit kalter Senf-Sauce 169
402. Forellen-Schnittchen mit kalter Oel-Sauce 170
403. Forellen-Schnittchen mit grüner Oel-Sauce 170
404. Forellen-Schnittchen mit weißer Oel-Sauce mit Senf 170
405. Hummer à la Provençale . . . 170
406. Krebsschweifchen à la Provençale 170
407. Kleine Krustaden mit Krebsschweifchen 171
408. Sardellen in Muscheln mit Krebsschweifen 172
409. Gefüllte Eier mit Remoladen-Sauce 172
410. Ganze gefüllte Eier mit einer Remolade 172
411. Kleine Geflügel-Pains mit Aspic auf deutsche Art 173
412. Geflügel-Pains mit Aspic auf französische Art 174
413. Feldhühner-Pains oder Brödchen mit Aspic 174
414. Feldhühner-Pains mit Aspic auf französische Art 174
415. Kleine kalte Pains oder Brödchen von geräucherter Ochsenzunge mit Aspic 175
416. Gebackene Forellen marinirt . . 175
417. Sardellenbrödchen auf Straßburger Art 176
418. Brödchen mit geräuchertem Rhein-Lachs 176
419. Sardellenbutter-Brode 176
420. Butterbrode mit Sardellen, Kapern und Krebsschweifchen . . . 177
421. Schnepfen-Butterbrode 177
422. Butterbrödchen mit hachirtem Geflügel 177
423. Butterbrode mit gebratenem Kalbfleisch und Senf 177
424. Butterbrode mit hachirtem Schinken oder Zunge 178

9. Abschnitt.

Vom Ochsenfleisch.

425. Natürlich gekochtes Ochsenfleisch 179
426. Gedämpfter Rostbraten, Rippenstück 180
427. Gedämpftes Rippenstück auf Flamänder Art 180
428. Zwischen-Rippenstück mit Zwiebeln 181
429. Panirter Brustkern im Ofen . . 182
430. Gedämpftes Tafelstück 182
431. Gefülltes Tafelstück à la Cuillère 183
432. Gebeiztes Ochsenfleisch 184
433. Zwischenrippenstück mit kalter Fleisch-Sulz 185

434. Gebratenes Ochsenfleisch auf englische Art 185
435. Englischer Braten auf franz. Art 186
436. Gulaschfleisch auf ungarische Art 186
437. Lendenbraten-Schnitten am Rost gebraten 187
438. Lendenbraten-Schnitten am Rost gebraten mit englischer Butter . 187
439. Lendenbraten-Schnitten am Rost gebraten mit Sardellenbutter . . 188
440. Gedämpfte Lungenbraten-Schnitten 188
441. Lendenbraten am Spieß 188
442. Gedämpfter Lungenbraten mit jungen Gemüsen 189
443. Gespickter Lendenbraten mit jungen Gemüsen 189
444. Ochsenfilet, kalt, auf Gärtner-Art 191
445. Gedämpfter Lendenbraten mit Wurzeln 192
446. Gedämpfter Lendenbraten auf italienische Art 192
447. Gedämpfter Lendenbraten mit Madeira-Wein 193
448. Lendenbraten mit Ragout Godard 193
449. Lendenbraten mit Ragout Chipolata 193
450. Lendenbraten mit Ragout Providence. 193
451. Lendenbraten mit Ragout Monglas 193
452. Gespickte Ochsenfilets oder Lendenbraten mit Gurkenragout . . 193
453. Lendenbraten mit Püree 194
454. Lendenbraten auf Wildpret-Art 194
455. Lendenbraten auf Mailänder Art 194
456. Ochsengaumen mit Champagner-Wein 195
457. Ochsengaumen mit feinen Kräutern 195
458. Gratin von Ochsengaumen . . . 196
459. Gratin von Ochsengaumen mit Beschamel 196
460. Popietten von Ochsengaumen . . 197
461. Ochsengaumen mit braunem Zwiebel-Püree 197
462. Ochsenzunge mit Kräuter-Sauce 197
463. Frische Ochsenzunge mit Pfeffer-Sauce 198
464. Frische Ochsenzunge mit Hochepot 198
465. Grillirte Ochsenzunge 198
466. Ochsenzunge auf sächsische Art . 199
467. Glacirter Ochsenschweif 199
468. Ochsenschweif mit Hochepot . . . 200
469. Ochsenschweif mit Linsen 200
470. Ochsenschweif mit gedämpftem Weißkraut. 200
471. Ochsenschweif mit Zwiebel-Püree 200
472. Ochsenschweif mit glacirten Zwiebeln 200
473. Ochsenschweif im Ofen 200

10. Abschnitt.

Vom Kalbe.

474. Kalbskopf auf Schildkröten-Art 201
475. Kalbskopf mit einer Sauce Robert 202
476. Gefüllter Kalbskopf 203
477. Kalbskopf auf englische Art . . 204
478. Gebackener Kalbskopf 204
479. Eingemachter Kalbskopf 204
480. Gebackene Kalbsohren 205
481. Kalbsohren mit Makaroni auf italienische Art 205
482. Kalbsohren mit kleinem Ragout 206
483. Kalbsohren mit Paradies-Aepfel-Sauce 206
484. Kalbsohren mit grüner Kräuter-Sauce 206
485. Kalbsohren mit holländischer Sauce 206
486. Kalbsohren mit Pfeffer-Sauce . 206
487. Kalbsohren mit italienischer Sauce 206
488. Kalbshirn 206
489. Kalbshirn mit weißer geklärter Coulis 207
490. Kalbshirn mit holländischer Sauce 207
491. Kalbshirn mit Paradies-Aepfel-Sauce 207
492. Kalbshirn mit gehäckelter Sauce 207
493. Kalbshirn mit Senf-Sauce . . . 207
494. Kalbshirn mit Haushofmeister-Sauce 207
495. Kalbshirn mit Sauce Fricassée 207
496. Kalbshirn mit grüner Kräuter-Sauce 207
497. Kalbshirn mit Sardellen-Sauce 207
498. Kalbshirn mit Matrosen-Ragout 207
499. Kalbshirn mit Austern-Ragout 208
500. Kalbshirn mit schwarzer Butter 208

501. Kalbshirn in Weinteig 208
502. Kalbshirn im Ofen 208
503. Kalbshirn im Dunst 209
504. Gebackenes Kalbshirn 209
505. Kalbshirn in kleinen Brodkrusten 210
506. Kleine Aufläufe von Kalbshirn in Papierkästchen 210
507. Kalbshirn mit grüner Kräuterbutter 210
508. Salat von Kalbshirn 211
509. Gesulztes Kalbshirn 211
510. Kalbszungen am Rost gebraten . 212
511. Geblätterte Kalbszunge mit Gurken 212
512. Kalbszunge auf französische Art 213
513. Kalbszungen mit Pfeffer-Sauce 213
514. Kalbsbrust-Stückchen, Knorpeln, auf deutsche Art 214
515. Kalbsbrust-Knorpeln mit gemischtem Ragout 214
516. Matelote von Kalbsbrust-Knorpeln 214
517. Chipolata von Kalbsbrust-Knorpeln 214
518. Kalbsbrust-Knorpeln auf Touloser-Art 214
519. Kalbsbrust-Knorpeln mit Ragout Financière 214
520. Kari von Kalbsbrust-Knorpeln 215
521. Kalbsbrust-Knorpeln mit Gurken-Ragout 215
522. Kalbsbrust-Knorpeln auf Gärtner-Art 216
523. Kalbstendrons auf Villeroy-Art 216
524. Kalbstendrons nach St. Menehould 216
525. Kalbstendrons mit Spargelspitzen 217
526. Glacirte Kalbstendrons mit Sauerampfer-Püree 217
527. Kalbstendrons mit italienischer Sauce 217
528. Kalbstendrons am Rost 217
529. Kalbstendrons mit Salat 217
530. Kalbstendrons mit Champignons-Püree 218
531. Gefüllte Kalbstendrons à la Monglas 218
532. Kalbstendrons auf dem Rost . . 218
533. Kalbs-Cotelettеn am Rost . . . 218
534. Kalbs-Coteletten auf deutsche Art 219
535. Geschwungene Kalbs-Coteletten 219
536. Glacirte Kalbs-Coteletten mit Champignons-Püree 220
537. Glacirte Kalbs-Coteletten mit einer Nivernaise 220
538. Glacirte Kalbs-Coteletten mit gemischtem Gemüse 220
539. Glacirte Kalbs-Coteletten mit Sauerampfer-Püree 220
540. Glacirte Kalbs-Coteletten mit frikassirten Gurken 220
541. Glacirte Kalbs-Coteletten mit Trüffel-Püree 220
542. Kalbs-Coteletten nach Morland. 220
543. Kalbs-Coteletten à la St. Cloud 220
544. Kalbs-Coteletten à la Singarat 221
545. Kalbs-Coteletten à la Dreux . 221
546. Kalbs-Coteletten en Lorgnette 221
547. Kalbs-Coteletten in Papier . . . 222
548. Gesulzte Kalbs-Coteletten . . . 222
549. Kalbs-Coteletten auf Mailänder Art 223
550. Gespickte Kalbs-Coteletten mit braunem Ragout 224
551. Düsseldorfer-Coteletten 224
552. Kalbs-Coteletten im Netz 224
553. Kalbs-Coteletten mit feinen Kräutern 225
554. Kalbs-Coteletten mit Sardellen. 225
555. Gefüllte Kalbs-Coteletten 225
556. Kalbs-Coteletten mit Beschamel auf Wiener Art 226
557. Gebackene Kalbs-Coteletten mit Parmesankäse 226
558. Kalbs-Coteletten à la Maréchal 227
559. Braun gedünstete Coteletten . . 227
560. Gespicktes Kalbsrippenstück mit Tomate-Sauce 227
561. Gespicktes Kalbsrippenstück mit Sauerampfer-Püree 227
562. Gespicktes Kalbsrippenstück mit eingemachten Gurken 227
563. Gespicktes Kalbsrippenstück mit saurer Rahm-Sauce 227
564. Kalbslendenstücke mit braunem Ragout 228
565. Kalbslendenstücke mit Schneefen-Püree 228
566. Turban von Kalbslendenstücken 228
567. Eine Provençale von Kalbslendenstücken 229

568. Kalbslendenstücke mit Malaga-Wein 229
569. Kalbslendenstücke nach Pompadour 230
570. Kalbslendenstücke mit Spinat . . 230
571. Kalbslendenstücke mit Sauerampfer-Püree 230
572. Gespickte Kalbs-Popietten nach Gerard 230
573. Kalbs-Popietten bürgerlich . . . 231
574. Kalbs-Popietten nach Conti . . . 231
575. Gespickte Kalbsbriesen (Milchner, Drüsen) 232
576. Gespickte Kalbsbriesen mit Spinat 232
577. Gespickte Kalbsbriesen mit Sauerampfer-Püree 232
578. Gespickte Kalbsbriesen mit Spargel-Spitzen 232
579. Gespickte Kalbsbriesen mit Pflückerbsen 232
580. Gespickte Kalbsbriesen mit Champignons-Püree 232
581. Gespickte Kalbsbriesen mit Püree von Chikoree 232
582. Kalbsbriesen à la St. Cloud . . 232
583. Kalbsbriesen nach Conti 233
584. Kalbsbriesen mit einem Ragout Toulouse 233
585. Eingemachte Kalbsbriesen mit einem Reisrand 233
586. Gratin von Kalbsbriesen 234
587. Kalbsbriesen in Papilloten . . . 234
588. Epigramm von Kalbsbriesen . . 235
589. Kalbsbriesen an Silberspießchen 235
590. Kalbsbriesen in Papierkästchen . 236
591. Gebackene Kalbsbriesen auf deutsche Art 236
592. Kalbsbriesen in Muscheln 236
593. Croquetten von Kalbsbriesen . . 237
594. Kalbsbriesen mit Makaroni auf Mailänder Art 237
595. Gedämpfte Kalbsnuß auf bürgerliche Art 237
596. Gespickte Kalbsnuß 238
597. Gespickte Kalbsnuß mit einem Ragout Mouglas 238
598. Gespickte Kalbsnuß mit einem Ragout Financier 238
599. Gespickte Kalbsnuß auf neapolitanische Art 238
600. Marinirte Kalbsnuß 239
601. Kalbsnuß à la royale 239
602. Kalbsnuß à la Murat 240
603. Kalbsnuß à la Cardinal 240
604. Kalbsnuß mit gefülltem Salat . 240
605. Kalbsnuß auf Jäger-Art 240
606. Kalbsnuß mit westphälischem Schinken 240
607. Gefüllte Kalbsnuß 241
608. Gespickte Kalbsnuß mit Trüffeln 241
609. Gespickte Kalbsnuß mit Morcheln 242
610. Kalbsnuß im Papier 242
611. Gesulzte Kalbsnuß 243
612. Kalbsnuß mit kalter Kräuterbutter 243
613. Geblätterte Kalbsnuß 244
614. Mayonnaise von geblätterter Kalbsnuß 244
615. Gateau von Kalbfleisch im Dunste 244
616. Gateau von Kalbfleisch mit Reis auf italienische Art 245
617. Hachis von Kalbfleisch 245
618. Gedämpfter Kalbsschlegel auf deutsche Art 246
619. Kalbsschlegel, Keule, à la Provençale 246
620. Kalbsschlegel mit einer Sauce à la béchamel 246
621. Gebratener Kalbsschlegel 247
622. Kalbs-Milch-Braten 247
623. Kalbs-Nierenbraten 247
624. Weiß eingemachtes Kalbsgekröse 248
625. Gedämpfte Kalbsleber 248
626. Gebackene Kalbsleber 248
627. Geschwungene Kalbsleber 249
628. Sauere Leber auf bürgerliche Art 249
629. Kalbsleber-Kuchen, Leber-Pfannzel. 249
630. Gebratene Kalbsleber 249
631. Kalbslunge auf bürgerliche Art 250
632. Kalbslungen Hachis 250
633. Kalbslungen-Hachis in Reisstreif 250
634. Gebackene Kalbslunge 251
635. Weiß eingemachte Kalbsschweife 251
636. Kalbsschweif mit gemischtem Ragout 251
637. Kalbsschweife auf italienische Art 252
638. Gebackene Kalbsschweife 252
639. Gratin von Kalbsschweifen . . . 252
640. Gebackene Kalbsfüße 253

641. Grillirte Kalbsfüße 253
642. Eingemachte Kalbsfüße 253

11. Abschnitt.

Vom Hammel (Schöps).

643. Gedämpfter Hammelsrücken . . 254
644. Hammelsrücken auf englische Art 255
645. Hammelsrücken im Ofen grillirt 255
646. Hammelshälse auf dem Roste . 256
647. Hammelfleisch mit Rüben 256
648. Gedämpfte Hammelskarbonaden 256
649. Hammelsbrüste mit Reis 257
650. Gedämpfte Hammelszungen . . 257
651. Hammelszungen mit gemischten Gemüsen 257
652. Hammelszungen auf Provencer Art 258
653. Hammelszungen mit weißen Bohnen 258
654. Hammelszungen mit Parmesankäse 259
655. Hammelszungen auf Matrosen-Art 259
656. Hammelszungen auf franz. Art 260
657. Hammelszungen in Papier . . . 260
658. Hammelszungen mit kalter Senf-Sauce 261
659. Geblätterte Hammelszungen mit Gurken 261
660. Geblätterte Hammelszungen nach Pompadour 262
661. Grillirte Hammelszungen 262
662. Geschwungene Hammelscoteletten 262
663. Hammels-Coteletten mit Gurken-Ragout 263
664. Hammels-Coteletten à la jardinière 263
665. Hammels-Coteletten à la Soubise 263
666. Hammels-Coteletten à la Singarat 264
667. Hammels-Coteletten mit Sauerampfer-Püree 264
668. Hammels-Coteletten mit Carden-Püree 264
669. Hammels-Coteletten mit Paradies-Aepfel-Püree 264
670. Hammels-Coteletten mit Endivien-Püree 264
671. Hammels-Coteletten auf dem Roste gebraten 265
672. Hammels-Coteletten in Papilloten 265
673. Gedämpfter Hammelsschlegel (Keule) 265
674. Bayonneser Hammelskeule . . . 266
675. Hammelskeule nach Wildpret-Art 266
676. Hammelskeule auf bürgerliche Art 266
677. Hammelskeule auf englische Art 267
678. Hammelskeule mit weißen Bohnen 267
679. Pain von Hammel auf spanische Art 268
680. Geblättertes Hammelfleisch mit feinen Kräutern 268
681. Geblättertes Hammelfleisch mit Zwiebeln 269
682. Geblättertes Hammelfleisch mit Eiern 269
683. Hachis von Hammelfleisch mit Eiern 269
684. Hachis von Hammel à l'aurore 270
685. Hachis von Hammel nach Pompadour 270
686. Hammelsnieren mit Champagner-Wein 270
687. Hammelsnieren mit feinen Kräutern 271

12. Abschnitt.

Von dem Lamme.

688. Eingemachte Lammsköpfchen . . 272
689. Lammsköpfe auf französische Art 273
690. Gebackene Lammsköpfe 273
691. Gebackene Lammsohren 274
692. Gebackene Lammsohren mit Salpikon 274
693. Lammsohren mit gemischtem Ragout 274
694. Lammsohren mit einer Ravigote 275
695. Lamms-Züngchen 275
696. Lamms-Viertel auf englische Art 275
697. Gefüllte Lammsschulter-Galantine 275
698. Lammsschulter als Ballon mit Sauerampfer 276
699. Lammsschulter als Ballon mit Püree von Endivien 276

700. Lammsschulter als Ballon mit Püree von Karden 276
701. Lammsschulter als Ballon mit Püree von Kartoffeln 276
702. Lammsschultern en Musette . . 276
703. Eingemachtes Lammfleisch mit Spargelspitzen 277
704. Eingemachtes Lammfleisch mit Blumenkohl 277
705. Eingemachtes Lammfleisch mit Hopfensprossen 277
706. Epigramm von Lamm 278
707. Lamms-Coteletten auf Toulouser Art 278
708. Lamms-Coteletten auf französische Art 279
709. Lamms-Coteletten mit Parmesankäse 279
710. Lamms-Coteletten in Papier . . 280
711. Lamms-Coteletten im Ofen . . 280
712. Lamms-Coteletten à la Bordeaux 280
713. Epigramm von Lamm 280
714. Gespickte Lamms-Coteletten mit Chicoree 281
715. Lamms-Coteletten mit Sauerampfer-Püree 281
716. Lamms-Coteletten mit Zwiebel-Püree 281
717. Lamms-Coteletten mit Püree von grünen Erbsen 281
718. Lamms-Coteletten mit Trüffeln 282
719. Lamms-Coteletten mit einer Financière 282
720. Lamms-Coteletten mit Pflückerbsen auf englische Art 282
721. Lamms-Coteletten à la Singarat 282
722. Lamms-Coteletten auf neapolitanische Art 283
723. Rosbif von Lamm 283
724. Gebackenes Lammfleisch 284
725. Gebackenes Lammfleisch auf französische Art 284
726. Eingemachte Lammsfüßchen . . . 284
727. Gebackene Lammsfüße 285
728. Gebackene Lammsfüße auf französische Art 285
729. Grillirte Lammsfüße mit Kartoffeln 285

13. Abschnitt.

Vom Schweine.

730. Gefüllter Schweinskopf 287
731. Bereitungsart des Schinken . . 288
732. Westphälischer Schinken mit Madeira-Wein 289
733. Russischer Schinken 290
734. Westphälischer Schinken mit einem Ragout Godard 290
735. Schinken mit Spinat 290
736. Westphälischer Schinken mit Fleischsulz geziert 291
737. Westphälischer Schinken mit grüner Sauce 292
738. Schweinsohren en menu de roi 292
739. Schweins-Coteletten nach Robert 293
740. Schweins-Coteletten auf dem Roste gebraten 293
741. Gebratener Schweinsschlegel auf bürgerliche Art 293
742. Gebratenes Spanferkel. Milchschwein 293
743. Gefülltes Milchschweinchen . . . 294
744. Spanferkel auf polnische Art . . 295
745. Blutwürste 295
746. Bratwürste 296
747. Bratwürste mit Trüffeln 296
748. Bratwürste mit Bordeauxwein 296
749. Bratwürste auf Matrosen Art . 296
750. Bratwürste mit Senf-Sauce . . 296
751. Bratwürste mit Champagner-Wein 297
752. Französische Schweinsdärmwürste 297
753. Gefüllte Schweinsfüße mit Trüffeln 297
754. Schweinsfüße auf französische Art 298
755. Gebratene Schweinslende 298
756. Schweinsleber-Käse 298
757. Schweinsnieren mit Champagner-Wein 299
758. Manier guten Speck aufzubewahren, ohne denselben zu räuchern 299
759. Lyoneser Schweinszungen 299

14. Abschnitt.
Vom Wildschweine (Schwarzwild).

760. Gefüllter Schweinskopf 301
761. Wildschweinskeule mit Burgunder-Wein 303
762. Wildschweinskeule auf deutsche Art 303
763. Braun eingemachter Wildschweinsschlegel 304
764. Geschwungene Wildschweins-Coteletten 304
765. Geschwungene Schwarzwild-Coteletten mit Sauce Robert . . 304
766. Geschwungene Schwarzwild-Coteletten mit Pfeffer-Sauce . . 304
767. Wildschweinscoteletten nach Kaunitz 304
768. Wildschweinswürste, Blutwürste 305

15. Abschnitt. 1. Abtheilung.
Vom Hirsch.

769. Hirschziemer mit Pfeffer-Sauce 306
770. Gedämpfter Hirschschlegel 307
771. Hirschrückenfilet, marinirt . . . 307
772. Braun eingemachtes Hirschwild, bürgerlich 308
773. Hachis von Rothwild 308

15. Abschnitt. 2. Abtheilung.
Vom Spießhirsche, Spießer und vom Hirschkalbe.

774. Hirschkalb- oder Spießhirschrücken als Braten 309
775. Hirschkalbschlegel mit sauerem Rahm 310
776. Braun eingemachtes Hirschkalbfleisch 310
777. Pain von Hirschkalb auf spanische Art 310

15. Abschnitt. 3. Abtheilung.
Von dem Dammhirsch.

778. Dammhirschrücken à la Dénelohe 311
779. Dammhirschrücken nach Karlsbader Art 311

16. Abschnitt.
Vom Rehe.

780. Gebratener Rehrücken, Ziemer 314
781. Gebratener Rehschlegel auf bürgerliche Art 314
782. Reh-Coteletten nach Conti . . . 315
783. Reh-Coteletten mit Paradies-Aepfeln 315
784. Reh-Coteletten mit Makaroni-nudeln auf italienische Art . . . 316
785. Reh-Coteletten auf dem Roste . 316
786. Escalope von jungem Reh . . . 316
787. Escalope von jungem Reh mit Trüffeln 317
788. Escalope von jungem Reh mit Champignons 317
789. Escalopen von jungem Reh mit Ragout Financière 317
790. Gedämpfte Rehschulter, bürgerlich 318
791. Braun eingemachtes Rehwild, bürgerlich 318
792. Rehleber auf Jäger Art 318
793. Gespickte Rehschnitten mit Wildenten-Emincee 318
794. Gebackene Teigkruste mit Rehschnitten und grünen Bohnen . 319

17. Abschnitt.
Von der Gemse.

795. Gebratener Gemsrücken 321
796. Gemse auf Tiroler Art 322
797. Gemswild-Sauce feinerer Art, welche dem am Spieß gebratenen jungen Gemswild beigesetzt werden kann 322
798. Braun eingemachtes Gemswild . 323

18. Abschnitt.
Vom Hasen.

799. Hase auf englische Art 324
800. Gebratener Hase 325
801. Civet vom Hasen 326
802. Schwarzer Hase, Hasenpfeffer . 326
803. Escalopes von Hasen 327
804. Escalopes von Hasen mit Trüffeln 327
805. Provencale von Hasenfilets . . . 327
806. Hasencoteletten mit feinen Kräutern 328
807. Chapillotade vom Hasen 328
808. Hasenkuchen mit Madeira-Wein 328
809. Gesulzter Hasenkuchen 329
810. Hasen-Rehchen 330

811. Gesulzte Escalopes von jungen Hasen 330
812. Gefüllter Hase auf französische Art 331
813. Hasenschnitten en couronne . . 332
814. Hasenschnitten mit Orangen . . 332
815. Turban von Hasenschnitten . . . 333
816. Hasenschnitten mit feinen Kräutern in Papier 333

19. Abschnitt.

Vom Kaninchen.

817. Kaninchenschnitten mit Champagner-Wein 335
818. Gratinirte Kaninchen-Schnitten 336
819. Kaninchen-Schnitten nach Piemonteser Art 336
820. Kaninchen-Schnitten mit Champignons-Püree 337
821. Braun eingemachte Kaninchen . 337
822. Kaninchen-Schnitten in Papier-Kasten 337
823. Salat von Kaninchen 338
824. Gebackene Kaninchen 338
825. Weiß eingemachte Kaninchen . . 339

20. Abschnitt.

Vom Auerhahn.

826. Marinirter Auerhahn 340
827. Gesulzter Auerhahn 301
828. Gefüllter Auerhahn 341

21. Abschnitt.

Vom Birkhahn.

829. Marinirter Birkhahn 343
830. Gesulzter Birkhahn 343
831. Gefüllter Birkhahn 343
832. Birkhahn-Knödel à la Windsor 344

22. Abschnitt.

Vom Haselhuhn. 345

23. Abschnitt.

Vom Schneehuhn. 346

24. Abschnitt.

Vom Fasan.

833. Gebratener Fasan 348
834. Fasanen mit Trüffeln 318
835. Fasanen mit Ragout Godard . . 349
836. Fasanenbrüste nach Vopallière . 349
837. Fasanenbrüste à la Morland . . 350
838. Fasanenbrüste au chass. royal 351
839. Bigarrure von Fasanen 351
840. Fasanenbrüste mit Trüffeln . . . 352
841. Fasanenschlegel mit Linsen-Püree 353
842. Fasanenbrüste auf königliche Art 353
843. Fasanenbrüste mit Ragout Financiere 353
844. Fasanenbrüste à la Richelieu . 354
845. Salmy von Fasanen 354
846. Salmy von Fasanen mit Trüffeln 355
847. Fasanen-Ragout mit Oliven . . 355
848. Fasan mit Sauerkraut 355
849. Sauerkraut mit Fasanen auf Flamänder Art 356
850. Auflauf von Fasan 356
851. Croquetten von Fasanen 357
852. Fasanen-Nocken mit Trüffeln . . 357
853. Gesulztes Fasanenbrod 357
854. Crepinetten von Fasan 358
855. Kaltes Fasanen-Salmy 358
856. Fasanenbrod mit Malaga-Wein . 359
857. Fasanen-Ragout nach Albufera . 359
858. Fasanen-Würste mit Trüffeln . 359
859. Fasanen-Püree 360

25. Abschnitt.

Vom Rebhuhn, Feldhuhn, gewöhnlich graues Feldhuhn.

860. Gebratenes Feldhuhn 363
861. Gebratenes Feldhuhn 363
862. Gratinirte Feldhühnchen 363
863. Geschwungene Feldhühnerbrüste 363
864. Geschwungene Feldhühnerbrüstchen mit Trüffeln 364
865. Geschwungene Feldhühnerbrüste à la Toulouse 364
866. Geschwungene Feldhühnerbrüste mit einer Financiere 364
867. Geschwungene Feldhühnerbrüste mit Champignons 364
868. Feldhühnerbrüstchen à la Maréchal 365
869. Feldhühner nach Descar 365
870. Feldhühnernocken mit Ragout Toulouse 366
871. Feldhühnernocken auf Kronprinzen Art 367
872. Feldhühnerwürste nach Richelieu 367

873. Feldhühner-Coteletten nach Pahlen 368
874. Crepinetten von Feldhühnern . . 368
875. Hachis von Feldhühnern à la de Lugnes 369
876. Feldhühnerbrod auf französische Art 369
877. Feldhühnerbrüstchen auf Marschall-Art 370
878. Kaltes Feldhühner-Salmy mit Trüffeln 370
879. Salmy von Feldhühnern 371
880. Feldhühnerbrüstchen à la Beauharnais 371
881. Feldhühner nach Lord Pembrocke 371
882. Feldhühnerbrüstchen nach Conti . 371
883. Am Rost gebratene Feldhühner . 372
884. Hachis von Feldhühnern mit Eiern 372
885. Feldhühnerbrüstchen nach Montmorenci 372
886. Feldhühner mit Trüffeln gefüllt 372
887. Feldhühner mit Kohl 373
888. Feldhühner mit einem Ragout Financier 373
889. Feldhühnerbrüstchen in Papilloten 374
890. Feldhühner mit Oliven 374
891. Gesulztes Feldhühnerbrod 374
892. Feldhühnerbrüstchen mit Westphälischem Schinken 374
893. Gesulzte Feldhühner über einem Fettsockel 374

26. Abschnitt.

Von der Waldschnepfe.

894. Gebratene Waldschnepfen 376
895. Salmy von Schnepfen 377
896. Escalope von Schnepfen mit Trüffeln 378
897. Schnepfen-Brod 378
898. Püree von Schnepfen 378
899. Gratin von Schnepfen in einer Reis-Bordure 379
900. Geblätterte Schnepfenbrüstchen mit Trüffeln in Muscheln 379
901. Schnepfen mit Trüffeln gefüllt . 380
902. Fümet von Schnepfen 381

27. Abschnitt.

Von der Sumpfschnepfe. 382

28. Abschnitt.

Vom Krammetsvogel (Wachholderdrossel).

903. Gebratene Krammetsvögel. . . . 383
904. Gratin von Krammetsvögeln . . 384
905. Krammetsvögel in Papierkästchen. 384
906. Gesulzte Krammetsvögel 384
907. Pain von Krammetsvögeln . . . 385
908. Warme Krammetsvögel-Pastete . 385
909. Coteletten von Krammetsvögeln 386
910. Coteletten von Krammetsvögeln mit Trüffel-Püree 386
911. Coteletten von Krammetsvögeln mit Champignons-Püree. 386
912. Coteletten von Krammetsvögeln mit Geflügel-Püree 386
913. Püree von Krammetsvögeln in einer Brodkruste 387

29. Abschnitt.

Von der Wachtel.

914. Gebratene Wachteln 389
915. Wachteln mit Polenta auf italienische Art 390
916. Wachteln auf Jäger-Art 390
917. Wachteln à la financière 390
918. Wachteln mit feinen Gemüsen . 391
919. Gratin von Wachteln 391
920. Salmy von Wachteln mit Trüffeln und Bordeaux-Wein 391
921. Wachteln in einer Mirepoix . . 392
922. Wachteln mit feinen Kräutern in Brodkrüstchen 392

30. Abschnitt.

Von der Lerche.

923. Gebratene Lerchen 394
924. Gratin von Lerchen 395
925. Lerchen in Brodkrusten 395
926. Lerchen mit Zwiebeln 395
927. Geröstete Lerchen 396
928. Lerchenbrüstchen mit Trüffeln . . 396
929. Lerchen in Domino 397
930. Lerchen mit Reis 397

31. Abschnitt.

Vom Ortolan. 399

32. Abschnitt.
Vom Indian.

931. Gebratener Indian 401
932. Indian über einem Ragout Godard 401
933. Galantine von Indian 402
934. Indian mit Trüffeln gefüllt . . 403
935. Briorsch von Indian 403
936. Indian auf englische Art 404
937. Indianbrüste mit braunem Ragout 404
938. Indianbrüste mit einem Ragout Monglas 404
939. Indianbrüste mit einem Ragout Chipolata 404
940. Indianbrüste mit einem Püree von Krammetsvögeln 405
941. Indianbrüste mit kleinen Gemüsen 405
942. Indian-Schlegel auf dem Roste 405
943. Indianbrüste mit Trüffeln gespickt 405
944. Indianbrüste mit einem Ragout Toulouse 405
945. Indianbrüste mit Krebs-Ragout 405
946. Pain von Indian mit weißem Ragout 406
947. Hachis von Indian mit Eiern . 406
948. Blankette von Indian 407
949. Silberspießchen von Indianbrüstchen mit Trüffeln 407
950. Indianbrüstchen an Silberspießchen mit Fleischsulz 407
951. Indianflügel mit gemischtem Ragout 408

33. Abschnitt. 1. Abtheilung.
Vom Kapaun.

952. Gebratener Kapaun 411
953. Kapaun in der Braise 411
954. Kapaun mit einem Ragout Toulouse 411
955. Kapaun mit Reis auf italienische Art 412
956. Kapaun mit Estragon-Sauce . . 412
957. Kapaun mit Nudeln auf deutsche, bürgerliche Art 412
958. Kapaun mit einem Ragout Chipolata 413
959. Kapaun über einem Ragout Financier 413
960. Bigarrüre von Kapaun 413
961. Kapaun auf Schildkröten-Art . . 414
962. Galantine von Kapaun 415
963. Kapaun nach St. Cloud-Art . . 415
964. Kapaun nach Singarat-Art . . . 416
965. Gefüllter Kapaun mit Trüffeln 416
966. Kapaun à la Chivry 416
967. Kapaun auf römische Art 417
968. Gefüllter Kapaun à la Régence 417
969. Kapaun mit Austern-Ragout . . 417
970. Kapaun auf englische Art . . . 418
971. Geblättertes Kapaunenfleisch . . 418
972. Geblättertes Kapaunenfleisch mit Champignons 418
973. Geblättertes Kapaunenfleisch mit Trüffeln 418
974. Geblättertes Kapaunenfleisch mit Erbsen 418
975. Hachis von Kapaunen 419
976. Hachis von Kapaunen à la reine 419
977. Auflauf von Kapaunen 419

33. Abschnitt. 2. Abtheilung.
Von der Poularde.

978. Poularden über einem Reisrand 421

33. Abschnitt. 3. Abtheilung.
Vom Huhn.

979. Gebratenes Huhn 423
980. Gebratenes Huhn auf deutsche Art 423
981. Gedämpftes Huhn 423
982. Hühnchen mit Bertram 424
983. Junge Hühner mit grüner Kräuter-Sauce 424
984. Junge Hühner mit Austern . . . 424
985. Junge Hühner mit Paradies-Aepfel-Sauce 424
986. Junge Hühner mit einer Königin-Sauce 424
987. Junge Hühner mit Trüffel-Sauce 424
988. Junge Hühner mit Krebs-Sauce 424
989. Junge Hühner mit Champignons 424
990. Junge Hühner mit Stachelbeeren 425
991. Junge Hühner mit kleinen Rübchen 425
992. Eingemachte Hühner 425
993. Eingemachte Hühner à la Chevalière 426

994. Eingemachte Hühner auf indische Art 426
995. Junge Hühner mit Reis auf italienische Art 426
996. Hühner mit Reis auf türkische Art. 427
997. Hühnerbrüstchen nach Bopallière 427
998. Hühnerbrüstchen auf neapolitanische Art 428
999. Junge Hühner als Seekrebse . 428
1000. Junge Hühner mit Schwämmen 429
1001. Eine Provençale von jungen Hühnern 429
1002. Junge Hühner à la Marengo 429
1003. Horli von jungen Hühnern . . 430
1004. Junge Hühner mit Reis gefüllt 430
1005. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt 430
1006. Junge Hühner mit Gänseleber gefüllt 431
1007. Junge Hühner mit Ragout à la financière 431
1008. Am Rost gebratene Hühner . . 431
1009. Geschwungene Hühnerbrüstchen 431
1010. Eine Suprême von Hühnerbrüstchen 432
1011. Hühnerbrüstchen mit Trüffeln . 432
1012. Hühnerbrüstchen mit Ragout à la Toulouse. 432
1013. Hühnerbrüstchen mit Champignons 432
1014. Hühnerbrüstchen mit einem Ragout Montglas 432
1015. Hühnerbrüstchen mit gemischten Gemüsen 432
1016. Hühnerbrüstchen mit Austern-Ragout 432
1017. Hühnerbrüstchen mit Ragout Financier 433
1018. Hühnerbrüstchen mit gepöckelter Zunge 433
1019. Geschwungene Hühnerbrüstchen à la royale 433
1020. Gespickte Hühnerbrüstchen à la Conti 433
1021. Gespickte Hühnerbrüste mit Trüffel-Püree 434
1022. Gespickte Hühnerbrüste mit Champignons-Püree 434
1023. Gespickte Hühnerbrüste mit feinen Pflückerbsen 434
1024. Gespickte Hühnerbrüste mit Sauerampfer-Püree 434
1025. Gespickte Hühnerbrüstchen mit Endivien-Püree 434
1026. Hühnerbrüstchen mit Trüffeln à la Morland 434
1027. Gespickte Hühnerbrüste à la Cardinal 435
1028. Turban von Hühnerbrüsten . . 435
1029. Hühnerschlegel auf dem Roste . 435
1030. Hühnerschlegel mit feinen Kräutern 436
1031. Kaltes Hühner-Fricassé mit Fleischsulz 436
1032. Mayonnaise von Hühnern . . . 436
1033. Hühner-Salat 437
1034. Hühnerbrüstchen mit Mayonnaise und gemischten Gemüsen 437
1035. Hühner-Filets in kalter Ravigote 438

34. Abschnitt.

Von der Taube.

1036. Gebratene Tauben 439
1037. Tauben mit grünen Erbsen . . 439
1038. Tauben mit feinen Kräutern . 440
1039. Matelote von Tauben 440
1040. Junge Tauben mit Spargelspitzen 440
1041. Junge Täubchen am Rost gebraten 441
1042. Junge Täubchen mit Wurzel-Ragout 441
1043. Junge Täubchen mit jungen Gemüsen 441
1044. Gefüllte Tauben 441

35. Abschnitt.

Von der Wildente.

1045. Gebratene Wildente 443
1046. Wildentenbrüste mit Orangen . 443
1047. Salmy von Wildenten 443
1048. Salmy von Wildenten mit Oliven 443
1049. Kriechentchenbrüstchen mit Trüffel-Sauce 444
1050. Kriechentchenbrüstchen à la Conti 444
1051. Eine Chaud-froid von Kriechentchen 444

36. Abschnitt.
Von der wilden Gans. 445

37. Abschnitt.
Von der zahmen Ente.

1052. Gebratene Ente auf bürgerliche Art 446
1053. Junge Enten mit Malaga-Sauce 446
1054. Junge Enten mit weißen Rübchen 447
1055. Enten mit einem Püree von weißen Rüben 447
1056. Enten mit Oliven 448
1057. Enten mit Kastanien-Püree . . 448
1058. Enten mit Endivien 448
1059. Eine Provencale von Entchen 448
1060. Ragout von Enten auf deutsche Art 448
1061. Enten mit Kartoffeln und Bratwürstchen gefüllt 448

38. Abschnitt.
Von der Gans.

1062. Gebratene Gans 450
1063. Gebratene Gans auf bürgerliche Art 451
1064. Gansleber mit Trüffeln 451
1065. Gansleber mit Ragout Financier 451
1066. Gansleber mit einem Ragout Godard 452
1067. Gansleber mit einem Ragout Toulouse 452
1068. Escalope von Gansleber mit Trüffeln 452
1069. Gratinirte oder Gänseleber im Ofen 452
1070. Gänseleber-Würste 453

39. Abschnitt.
Von dem Lachse, Salmen.

1071. Abgekochter Lachs in kurzer Brühe 454
1072. Lachs auf Holländer-Art . . . 455
1073. Lachs auf englische Art 455
1074. Lachs à la Génoise 455
1075. Lachsstück auf dem Roste gebraten 455
1076. Lachs in kurzer Brühe mit Seekrebs-Sauce 456
1077. Mit Trüffeln gefüllter Lachs . 456
1078. Popietten von Lachs 457
1079. Lachsschnitten mit feinen Kräutchen 457
1080. Lachsschnitten mit Austern-Ragout 457
1081. Lachsschnitten m. einer Matelote 458
1082. Lachsschnitten mit einer Maître d'hôtel 458
1083. Lachsschnitten auf deutsche Art 458
1084. Lachsschnitten mit einer Mayonnaise 458
1085. Butterteig-Pastete mit geblättertem Lachs 458
1086. Lachs à la Richelieu 458
1087. Lachs à la Victoria 459
1088. Lachs à la régence 459

40. Abschnitt. 1. Abtheilung.
Von der Lachsforelle. 461

40. Abschnitt. 2. Abtheilung.
Von der Forelle.

1089. Blau gesottene Forelle 462
1090. Gebackene Forellen 462
1091. Marinirte Forellen 463
1092. Forellenschnitten mit feinen Kräutchen 463
1093. Forellenschnitten mit rothem Wein 463
1094. Forellenschnitten mit Krebs-Sauce 463
1095. Forellenschnitten mit Austern-Ragout 464
1096. Forellenschnitten auf deutsche Art 464
1097. Forellenschnitten mit Kapern-Sauce 464
1098. Forellen-Schnitten mit Tomate-Sauce 464
1099. Forellenschnitten mit Matrosen-Ragout 464
1100. Forellenschnitten mit Spargelspitzen 464
1101. Forellenschnitten mit Pflückerbsen 464
1102. Forellenschnitten mit gemischten jungen Gemüsen 465
1103. Forellenschnitten mit einer Mayonnaise 465
1104. Gesulzte Forellen 465

40. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von dem Saibling. 466

41. Abschnitt.

Vom Huchen.

1105. Huchen mit einem Ragout Chambord 467

42. Abschnitt.

Vom Karpfen.

1106. Eine Matelote von Karpfen . . 469
1107. Blau gesottener Karpfen . . . 470
1108. Gefüllter, farcirter Karpfen . . 470
1109. Gebackener Karpfen 471
1110. Karpfen im Ofen gebraten . . 471

43. Abschnitt.

Vom Hechte.

1111. Gebratener Hecht 472
1112. Hecht à la Chambord 472
1113. Hecht auf dem Roste gebraten . 472
1114. Gebackener Hecht 473
1115. Gedämpfter Hecht auf bürgerliche Art 473
1116. Hechtstückchen mit feinen Kräutchen 473
1117. Hecht in einer Butterteigpastete 473
1118. Gezupfter Hecht im Ofen gratinirt 474
1119. Croquetten von Hecht 474

44. Abschnitt.

Vom Aal.

1120. Gebratener Aal 475
1121. Aalfisch auf dem Rost gebraten 475
1122. Im Ofen gebratener Aal . . . 476
1123. Aalfisch in Papier 476
1124. Gebratener Aal auf bürgerliche Art 477

45. Abschnitt.

Von der Rutte, Aalraupe, auch Quappe genannt.

1125. Matelote von Rutten 478
1126. Rutte am Rost gebraten . . . 479
1127. Rutte auf Haushofmeister-Art 479
1128. Rutten mit Austern-Ragout . . 479
1129. Rutten mit Tomate-Sauce . . 479
1130. Rutten mit Krebs-Sauce . . . 479
1131. Rutte mit grüner Kräuter-Sauce 479
1132. Rutte als Gratin auf französische Art 479
1133. Gebackene Rutten 480

46. Abschnitt.

Von dem Bärschling.

1134. Gebackene Bärschlinge 481
1135. Bärschling auf holländische Art (Suppfisch) 481
1136. Bärschlinge mit Petersilien-Sauce 482
1137. Gebackene Bärschling-Schnitten 482
1138. Bärschlingschnitten in Papier 482

47. Abschnitt.

Vom Schill, Zander, oder Hechtbärschling, auch Amaul, Nagmaul genannt.

1139. Abgekochter Schill mit holländischer Sauce 483
1140. Schill auf englische Art 483
1141. Schillschnitten mit feinen Kräutchen 483
1142. Schillschnitten mit Krebssauce 484
1143. Schillschnitten mit Austern-Ragout 484
1144. Schillschnitten am Roste gebraten. 484
1145. Blanquette von Schill 485
1146. Blanquette von Schill mit Beschamel 485
1147. Blanquette von Schill in einer Butterteigpastete 485
1148. Popietten von Schill 486
1149. Gratinirte Schillschnitten . . . 486
1150. Schillschnitten à la d'Artois . 487
1151. Schillschnitten mit einer Mayonnaise 487

48. Abschnitt.

Von der Renke und der Aesche.

1152. Aesche am Rost gebraten . . . 488
1153. Aesche auf holländische Art . . 488
1154. Aesche gebacken 488
1155. Aesche mit feinen Kräutern . 488

49. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Vom Kabeljau.

1156. Kabeljau nach englischer Art . 489
1157. Kabeljau nach holländischer Art 489

1158. Kabeljau in kurzer Brühe mit Austernsauce 490
1159. Kabeljau mit Krebssauce . . . 490
1160. Kabeljau mit Beschamelsauce 490

49. Abschnitt. 2. Abtheilung.
Vom Stockfisch.

1161. Stockfisch auf bürgerliche Art 490
1162. Stockfisch auf Kapuziner-Art 491
1163. Stockfisch mit Beschamel in einer Butterteigpastete 491
1164. Stockfisch auf Küchenmeister-Art 491

50. Abschnitt.
Vom Waller, Wels.

1165. Waller in kurzer Brühe 492
1166. Waller im Ofen gebraten . . . 492

51. Abschnitt.
Vom Dorsch. 494

52. Abschnitt.
Von dem Schellfisch. 494

53. Abschnitt.
Vom Häring.

1167. Frische Häringe mit Butter . 495
1168. Auf dem Rost gebratene Häringe 495
1169. Häringe in Papilloten 496

54. Abschnitt.
Von der Sardelle und von den Sardinen. 497

55. Abschnitt.
Von dem Neunauge. 497

56. Abschnitt.
Von der Steinbutte, Steinbütte, Scholle.

1170. Steinbutte nach englischer Art 498
1171. Steinbutte in kurzer Brühe gekocht 499
1172. Steinbutte mit Seekrebssauce 499
1173. Gratinirte Steinbutte 499
1174. Geblätterte Steinbutte mit einer Butterteigpastete 500
1175. Croquetten von Steinbutte mit Beschamel 500
1176. Steinbutte nach italienischer Art 500

57. Abschnitt.
Von der Seezunge.

1177. Gebackene Seezungen 501
1178. Gebackene Seezungen auf englische Art 501
1179. Gebackene Seezungen auf französische Art 502
1180. Seezungenschnitten in Papilloten 502
1181. Mayonnaise von Seezungen . 502
1182. Seezungenstückchen als Salat . 503
1183. Seezungenstückchen auf italienische Art 503
1184. Popietten von Seezungen . . . 503

58. Abschnitt.
Von der Makrele.

1185. Makrelen in Salzwasser gekocht 504
1186. Geröstete Makrelen 504
1187. Makrelen nach Küchenmeister-Art 504
1188. Makrele mit schwarzer Butter 505
1189. Makrelen mit Austern 505
1190. Makrelen auf Flamänder Art 505
1191. Makrelenschnitten mit Austern 505

59. Abschnitt.
Von dem Weißling, Merlan.

1192. Abgesottener Weißling 507
1193. Gebackener Weißling 507
1194. Gratinirte Merlans 507
1195. Merlanschnitten in einer Papier-Caisse 508
1196. Gebackene Merlanschnitten à la Comtesse 508
1197. Merlanschnitten in einer Brodkruste 509
1198. Gebackene Merlans nach französischer Art 509
1199. Popietten von Merlans 509
1200. Merlans nach holländischer Art 509

60. Abschnitt.
Vom Stör, Sterlet und Hausen.

1201. Stör und Sterlet gesotten . . . 510
1202. Gebratener Stör 511
1203. Sterlet auf polnische Art . . . 511

1204. Grillirte Stör-Cotelettten . . . 511
1205. Grillirte Stör-Cotelettten in Papier 511
1206. Escalope von Stör 511
1207. Stör auf Kalbsnuß-Art 511
1208. Stör auf Kalbsnuß-Art mit Trüffeln 511
1209. Stör auf Kalbsnuß-Art mit Oliven 511
1210. Stör auf Kalbsnuß-Art mit Champignons 511

61. Abschnitt.

Vom Thunfisch. 513

62. Abschnitt.

Vom Rochen, Stachelrochen.

1211. Stachelroche mit schwarzer Butter 514

63. Abschnitt.

Von der Spigola, Seewolf.

1212. Spigola auf Neapolitanische Art 515
1213. Spigola à la Castellan 516
1214. Spigola nach Rosamel 516
1215. Spigola in einer Butterteig-Pastete 516

64. Abschnitt.

Von den Krebsen.

1216. Natürlich gesottene Krebse . . 518
1217. Krebswürste 518
1218. Krebswürste nach französischer Art 519
1219. Gestürzte Krebsspeise à la reine 519
1220. Krebs-Crepinetten, Krebsnetzchen 520
1221. Krabben 520
1222. Hummer mit kalter Sauce . . 520
1223. Salat von Hummer 520
1224. Busch von Krebsen 521
1225. Busch von Seekrebsen 522
1226. Ein Aufsatz von Schwanen, aus Stearin gegossen, mit Seekrebsen 522

65. Abschnitt.

Von der Fischotter. 524

66. Abschnitt.

Von den Fröschen.

1227. Gebackene Frösche 525
1228. Frösche mit feinen Kräutern . 525
1229. Weiß eingemachte Frösche . . . 525
1230. Froschkeulen als Coteletten . . 525

67. Abschnitt.

Von den Austern, Muscheln und Schnecken.

1231. Muscheln in ihren Schalen im Ofen 527
1232. Ragout von Muscheln 528
1233. Schnecken in ihren Häuschen . 528

68. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den warmen Pasteten.

1234. Mürber Pastetenteig 529
1235. Warme Schnepfen-Pastete mit Trüffeln 530
1236. Warme Moosschnepfen-Pastete 531
1237. Warme Pastete von Wachteln 531
1238. Warme Pastete von Lerchen . 531
1239. Warme Pastete von Krammetsvögeln 531
1240. Warme Feldhühner-Pastete . . 532
1241. Warme Fasanen-Pastete 532
1242. Warme Wildenten-Pastete . . . 532
1243. Warme Pastete von Haselhühnern 532
1244. Warme Kapaunen-Pastete . . . 532
1245. Warme Pastete von Kalbsbriesen mit Krebsen 532
1246. Warme Pastete auf Russische Art 533
1247. Warme Pastete von Ochsengaumen mit feinen Kräutern 533
1248. Warme Pastete auf englische Art 534
1249. Warme Hasen-Pastete auf englische Art 535
1250. Warme Pastete auf italienische Art 535
1251. Warme Reh-Pastete mit Trüffeln 535
1252. Warme Ragout-Pastete 536
1253. Warme Pastete von Rheinlachs 537
1254. Warme Fisch-Pastete 537
1255. Warme Häring-Pastete mit Kartoffeln 538
1256. Englische Tauben-Pastete . . . 539

1257. Englische Hühner-Pastete . . . 539
1258. Englische Ochsenfilet-Pastete . 539
1259. Englische Kalbs- oder Hammelsschnitten-Pastete 539

68. Abschnitt. 2. Abtheilung.
Von den Casserolle-Pasteten.

1260. Pariser Farce-Pastete von Geflügel 540
1261. Gestürzte Farce-Pastete von Gänseleber 541
1262. Gestürzte Farce-Pastete von Feldhühnern 542
1263. Gestürzte Farce-Timbale auf spanische Art 542
1264. Gestürzte Krebs-Pastete 543
1265. Gestürzte Makaroni-Pastete mit Feldhühnern 544
1266. Neapolitaner Makaroni-Nudel-Pastete 545
1267. Timbale mit Raviolen und Parmesankäse 546
1268. Mailänder Nudel-Pastete . . . 546
1269. Genueser Fleckel-Pastete . . . 547
1270. Römische Reis-Pastete 548
1271. Piemonteser Reis-Pastete . . . 548
1272. Reis-Pastete mit weißem Ragout 549
1273. Reis-Pastete à la Reine . . . 550
1274. Reis-Pastete mit einer Blanquette von Indian 550
1275. Reis-Pastete mit Escalopen von Hasen 550
1276. Reis-Pastete mit einem Ragout Financier 551
1277. Reis-Pastete mit Salmy von Feldhühnern 551
1278. Reis-Pastete mit Salmy von Fasanen 551
1279. Reis-Pastete mit Salmy von Schnepfen 551
1280. Brodkrusten 551
1281. Tauben-Cotelettten in einer Croustade von Brod 551
1282. Feldhühner-Coteletten in einer Brodkruste 552
1283. Schillschnitten in einer Brodkruste 552
1284. Escalopes von Ochsenfilet in einer Brodkruste 553

68. Abschnitt. 3. Abtheilung.
Von den kalten Pasteten.

1285. Kalte Feldhühner-Pastete mit Trüffeln 554
1286. Kalte Schnepfen-Pastete mit Trüffeln 556
1287. Kalte Krammetsvögel-Pastete mit Trüffeln 556
1288. Kalte Pastete von Bekassinen mit Trüffeln 557
1289. Kalte Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln 557
1290. Kalte Pastete von jungen Wildenten mit Trüffeln 557
1291. Kalte Fasanen-Pastete mit Trüffeln 557
1292. Kalte Kapaunen-Pastete mit Trüffeln 558
1293. Kalte Indian-Pastete mit Trüffeln 559
1294. Kalte Hühner-Pastete 559
1295. Kalte Gänseleber-Terrine auf Straßburger Art 559
1296. Feldhühner-Terrine mit Gänseleber und Trüffeln 560
1297. Kalte Hasen-Pastete 560
1298. Kalte Schinken-Pastete zum Aufschneiden 561
1299. Kalte Lachs-Pastete 562

69. Abschnitt.
Von dem Gemüse. 564

69. Abschnitt. 1. Abtheilung.
Vom Kohl.

1300. Gedämpftes Weißkraut auf französische Art 565
1301. Eine Bombe von Weißkohl . . 566
1302. Gefüllte Weißkraut-Rouletten. 566
1303. Gedünstetes Weißkraut auf bürgerliche Art 566
1304. Weißkraut, auf bürgerliche andere Art 567
1305. Sauerkraut auf deutsche Art 567
1306. Sauerkraut auf fränkische Art 567
1307. Sauerkraut auf bayerische Art 567
1308. Sauerkraut nach Wrede 568
1309. Sauerkraut auf Flamänder Art 568
1310. Sauerkraut im Ofen 568
1311. Hechtenkraut 568
1312. Fasan mit Sauerkraut 569

69. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Vom Roth- oder Blau-Kraut, Roth-Kohl.

1313. Gedämpftes Blaukraut 570
1314. Blaukraut mit Kastanien . . . 570

69. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom Wirsingkraut, Wirsingkohl oder Mailänder Kohl, auch Savoyer-Kohl genannt.

1315. Wirsingkraut auf bürgerliche Art 570
1316. Ganz gedämpftes Wirsingkraut auf französische Art 571
1317. Wirsingkraut mit jungen Feldhühnern 571

69. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Vom Carviol, Blumenkohl.

1318. Blumenkohl auf englische Art 571
1319. Blumenkohl im Ofen 572
1320. Gebackener Blumenkohl 572
1321. Blumenkohl auf holländische Art 572
1322. Blumenkohl oder italienischer Broccoli 572

69. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Vom Rosenkohl, auch Brüsseler-Kohl genannt. 573

69. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den Kohlraben.

1323. Gefüllte Kohlraben 574
1324. Kohlraben auf bürgerliche Art 574

69. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Vom Braunkohl oder Kohlkraut. 574

69. Abschnitt. 8. Abtheilung.

Vom Baumartigen Blattkohl, auch Palmkohl genannt. 575

69. Abschnitt. 9. Abtheilung.

Vom Chinesischen Kohl. 576

69. Abschnitt. 10. Abtheilung.

Vom Spinat.

1325. Spinat auf bürgerliche Art . . 576
1326. Spinat auf französische Art . . 577
1327. Spinat auf Piemonteser Art 577
1328. Spinat auf englische Art . . . 577
1329. Spinat mit süßem Rahm . . . 578
1330. Spinatstrudel 578
1331. Gestürzter Spinat 578

69. Abschnitt. 11. Abtheilung.

Vom Portulak.

1332. Portulak auf französische Art . 579
1333. Portulak auf englische Art . . 579

69. Abschnitt. 12. Abtheilung.

Von der Endivie.

1334. Endivie mit Rahm gekocht . . 579
1335. Endivie auf deutsche Art . . 580

69. Abschnitt. 13. Abtheilung.

Vom Kopfsalat.

1336. Gefüllter Kopfsalat 580
1337. Salat auf bürgerliche Art . . . 581

69. Abschnitt. 14. Abtheilung.

Vom Sauerampfer.

1338. Püree von Sauerampfer . . . 581

69. Abschnitt. 15. Abtheilung.

Von der gelben Rübe.

1339. Gelbe Rüben auf bürgerliche Art 582
1340. Gelbe Rüben mit Kernerbsen 582
1341. Gelbe Rüben und Zuckererbsen 582
1342. Gelbe Rüben für Hochepot 582
1343. Gelbe Rüben auf Flamänder Art 582
1344. Gelbe Rüben mit Spargeln . 583

69. Abschnitt. 16. Abtheilung.

Von der weißen Rübe.

1345. Gedünstetes Rüben-Gemüse . . 583
1346. Glacirte weiße Rüben für Garnituren 583
1347. Weiße Rüben mit Bechamel . 584

69. Abschnitt. 17. Abtheilung.

Von den grünen Bohnen.

1348. Grüne Bohnen auf deutsche Art 584
1349. Grüne Bohnen auf englische Art 584
1350. Grüne Bohnen auf französische Art 585
1351. Grüne Bohnen auf Lyoneser Art 585
1352. Grüne Bohnen als Pflückerbsen 585

69. Abschnitt. 18. Abtheilung.

Vom Spargel.

1353. Spargel mit Butter-Sauce . . 586
1354. Spargel auf Piemonteser Art 586
1355. Spargelerbsen 586
1356. Spargelspitzen mit Bechamel 586

69. Abschnitt. 19. Abtheilung.

Von den Hopfensprossen.

1357. Hopfen-Gemüse 587

69. Abschnitt. 20. Abtheilung.

Von den Schwarzwurzeln.

1358. Schwarzwurzeln als Gemüse 588
1359. Gebackene Schwarzwurzeln . . 588

69. Abschnitt. 21. Abtheilung.

Von den Artischocken.

1360. Artischocken auf holländische Art 589
1361. Artischocken mit feinen Kräutern 589
1362. Gefüllte Artischocken 590
1363. Artischocken auf italienische Art 590
1364. Artischocken auf spanische Art 590
1365. Gefüllte Artischockenböden . . . 591
1366. Gebackene Artischocken 591

69. Abschnitt. 22. Abtheilung.

Von den Cardonen.

1367. Cardonen mit Ochsenmark . . 592
1368. Cardonen mit Parmesankäse . 593

69. Abschnitt. 23. Abtheilung.

Von den grünen Erbsen.

1369. Grüne Erbsen auf englische Art 593
1370. Grüne Erbsen auf französische Art 593

69. Abschnitt. 24. Abtheilung.

Von den Macedoines, den Chartreusen und Bordüren. 594

1371. Kleine Chatreusen à la royale 595
1372. Große Chartreuse mit Feldhühnern 596
1373. Große Chartreuse mit Kalbs- oder Hammel-Filet 597
1374. Große Chartreuse von jungen Enten 597
1375. Große Chartreuse von Kalbsbrieschen 597
1376. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Wachteln 597
1377. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Erbsen und Kalbsmilchner . . 598
1378. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Chicoree und Escalopes 598
1379. Gestürzte Gemüse-Bordure mit Tauben-Brüstchen 599

69. Abschnitt. 25. Abtheilung.

Von den Kartoffeln.

1380. Kartoffeln auf englische Art 599
1381. Kartoffeln auf englische Art 599
1382. Kartoffeln auf Küchenmeister-Art 600
1383. Kartoffel-Püree à la Jakson . 600
1384. Kartoffel-Püree m. süßem Rahm 600
1385. Kartoffeln nach Berchtesgadener Art 600
1386. Kartoffelknödel auf bürgerliche Art 601
1387. Kartoffeln mit Häringen 601
1388. Kartoffeln nach Karlsruher Art 601
1389. Kartoffeln mit Sardellen im Ofen 601
1390. Kartoffel-Beignets 602
1391. Gebratene Kartoffeln 602
1392. Aus dem Schmalz gebackene Kartoffeln 602
1393. Kartoffeln auf italienische Art 602
1394. Kartoffeln auf deutsche Art . . 602
1395. Kartoffeln mit Häringen im Ofen 602
1396. Kartoffeln mit Senf-Sauce auf Frankfurter Art 603
1397. Kartoffeln im Ofen auf italienische Art 603

70. Abschnitt.

Von den Salaten.

1398. Blumenkohl-Salat 604
1399. Bohnen-Salat 604
1400. Spargel-Salat 604
1401. Schwarzwurzel-Salat 605
1402. Gurken-Salat 605
1403. Kartoffel-Salat, bürgerlich . . . 605
1404. Grüner Salat 605
1405. Kopfsalat 606
1406. Gemischter Salat 606
1407. Gestürzter Kartoffel-Salat . . 606
1408. Schwarzwurzel-Salat mit Mayonnaise 607
1409. Gestürzter Salat auf Gärtnerin-Art 607
1410. Gestürzter Salat von weißen trockenen Bohnen 608
1411. Artischockenböden als Salat . . 609
1412. Warmer Kraut-Salat 610
1413. Chikorien- und Endivien-Salat 610

71. Abschnitt.

Von den Eierspeisen.

1414. Gefüllte Eier 610
1415. Gefüllte Eier mit kalter Senf-Sauce 611
1416. Eier mit Krebs und geräuchertem Lachs 611
1417. Geperlte Eier 611
1418. Eier mit Rahm 612
1419. Verlorne Eier mit Jüs 612
1420. Verlorne Eier mit Sauerampfer-Püree 612
1421. Eingerührte Eier. 612
1422. Eingerührte Eier mit Schinken 613
1423. Eingerührte Eier mit geräuchertem Rheinlachs 613
1424. Eingerührte Eier mit Trüffeln 613
1425. Eingerührte Eier mit Spargelspitzen 613
1426. Eingerührte Eier mit Sardellen 613
1427. Eingerührte Eier auf Schweizer Art 613
1428. Omelette 613
1429. Omelette mit Kalbsnieren . 614
1430. Omelette mit Trüffeln 614
1431. Omelette mit Schinken 614
1432. Omelette mit geräuchertem Salm 614
1433. Omelette mit Spargeln 614
1434. Omelette mit Sauerampfer . . 614
1435. Omelette mit Spinat 614
1436. Omelette mit feinen Kräutern 614
1437. Eier in Beschamel 614
1438. Eier in der Pfanne 615
1439. Eier mit schwarzer Butter . . 615
1440. Eier im Becher 615
1441. Weichgekochte Eier 615
1442. Halbweiche Eier 616
1443. Eier mit Crême 616
1444. Croquetten von Eiern 616
1445. Gebackene Eier 616

72. Abschnitt.

Von den Aufsätzen von Fett. 617

73. Abschnitt.

Von den Schüssel-Einfassungen und Bordüren. 618

74. Abschnitt.

Von den Mehlspeisen im Allgemeinen. 619

74. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Aufläufen. 619
1446. Auflauf von Reismehl 620
1447. Auflauf von Kartoffelmehl . . 620
1448. Vanille-Auflauf 620
1449. Auflauf von frischen Orangenblüthen 621
1450. Auflauf von gerösteten Orangeblüthen 621
1451. Auflauf von Thee 621
1452. Auflauf von Mandeln 621
1453. Auflauf von Kaffee Mokka . . 621
1454. Auflauf von Chokolade 622
1455. Auflauf von gebranntem Zucker mit Orangenblüth-Geruch . . . 622
1456. Auflauf von Haselnuß-Makronen 622
1457. Auflauf von gerösteten Hasel- oder Bartnüssen 622
1458. Auflauf von Pistazien 623
1459. Auflauf von Orangen 623
1460. Griesauflauf 623
1461. Auflauf von Reis auf bürgerliche Art 623
1462. Auflauf von Sago 624
1463. Auflauf von türkischem Gries 624
1464. Auflauf von Kastanien 624
1465. Auflauf von Milchbroden auf bürgerliche Art 624
1466. Auflauf von schwarzem Brod 624
1467. Auflauf von Kindsmus oder Schmankerl-Auflauf 625
1468. Auflauf von Punsch 625
1469. Auflauf von Marasquino . . . 625

74. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Aufläufen mit Früchten.

1470. Auflauf von Aprikosen 626
1471. Auflauf von Pfirsichen in Papierkästchen 626
1472. Auflauf von Calville-Aepfeln in einer Papierkapsel 627
1473. Auflauf von Erdbeeren in einer Kruste 627
1474. Auflauf von Johannisbeeren . 628

74. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den Omeletten-Aufläufen.

1475. Omeletten-Auflauf mit Vanille 629
1476. Omeletten-Auflauf auf Wiener Art 629

1477. Omeletten-Auflauf mit Chocolade . . . 629
1478. Omeletten-Auflauf auf schwedische Art . . . 629
1479. Omeletten-Auflauf mit Hagenbutten-Mark . . . 630
1480. Omeletten-Auflauf mit Marasquino . . . 630
1481. Omeletten-Auflauf mit Orangen-Blüthen . . . 630

74. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den Pannequets-Auflaufen.

1482. Pannequets-Auflauf mit Chocolade . . . 631
1483. Pannequets auf Pariser-Art . . . 631
1484. Französische Pannequets mit Aprikosen-Mark . . . 632
1485. Pannequets mit Vanille-Crême 632
1486. Pannequets mit Chocolade-Crême . . . 632
1487. Wiener Pannequets . . . 632
1488. Pannequets mit Aprikosen-Marmelade . . . 633
1489. Pannequets auf englische Art 633
1490. Französische Eierkuchen, Pannequets . . . 633
1491. Cölestiner-Omeletten auf andere Art . . . 634
1492. Omeletten mit eingemachten Weichseln . . . 634
1493. Pannequets mit Kirschen auf Flamänder Art . . . 634
1494. Pannequets mit Marasquino-Crême . . . 635
1495. Pannequets mit Merinqué . . 635
1496. Schweizer Omeletten . . . 635
1497. Pfannkuchen, Eierkuchen . . . 636
1498. Aepfelpfannkuchen . . . 636
1499. Mehlschmarn . . . 636
1500. Pfannkuchen mit Zwiebel-Sauce 636
1501. Kartoffelpfannkuchen . . . 637
1502. Reisschmarn . . . 637
1503. Zucker-Omeletten . . . 637

74. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen.

1504. Backteig . . . 638
1505. Backteig auf deutsche Art . . . 638
1506. Backteig auf deutsche, andere Art . . . 638
1507. Beignets von Aprikosen oder gebackene Aprikosen . . . 638
1508. Gebackene Aprikosen mit Pistazien . . . 639
1509. Gebackene Pfirsichen . . . 639
1510. Gebackene Reineclauden . . . 639
1511. Gebackene Zwetschken . . . 639
1512. Gebackene Apfelringe, Apfelkücheln . . . 639
1513. Gebackene Apfelschnitten mit Weichseln gefüllt . . . 640
1514. Gebackene Orangen-Schnitten 640
1515. Erdbeeren-Beignets . . . 640
1516. Erdbeeren-Beignets auf deutsche Art . . . 641
1517. Erdbeeren-Beignets auf bürgerliche Art . . . 641
1518. Kirschen-Beignets . . . 641

74. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den Beignets von Crême.

1519. Beignets von Crême mit Vanille . . . 642
1520. Französische Beignets . . . 642
1521. Französische Beignets von Chokolade . . . 643
1522. Französische Beignets mit Mandeln . . . 643
1523. Beignets von Mandeln auf englische Art . . . 643
1524. Beignets von Kastanien . . . 644
1525. Beignets auf englische Art . . 644
1526. Beignets von Reis . . . 645
1527. Beignets von Reis mit Kaffeegeruch . . . 646
1528. Beignets von Reis mit Chokolade . . . 646
1529. Beignets von Gries . . . 646
1530. Beignets von Nudeln . . . 646
1531. Gefüllte Nudel-Beignets . . . 647
1532. Sächsische Beignets . . . 647
1533. Beignets auf bürgerliche Art (Oblatenküchelп) . . . 647
1534. Beignets von Aepfeln auf spanische Art . . . 647
1535. Beignets auf Berliner Art . . 648
1536. Wienerkrapfen . . . 648
1537. Aufgelaufene Beignets, Brandnudeln . . . 650

1538. Brandnudeln auf bürgerliche Art 650
1539. Brandstrauben 650
1540. Gefüllte Beignets auf deutsche Art 651
1541. Englische Beignets 651
1542. Deutsche Chokolade-Beignets . . 652
1543. Papagei-Brod 652

74. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Von den Cannellons.

1544. Gebackene Cannellons mit Aprikosen-Marmelade 653
1545. Gebackene Cannellons mit Erdbeeren 653
1546. Gebackene Cannellons mit Himbeeren 654
1547. Gebackene Cannellons mit Kirschen 654
1548. Gebackene Cannellons mit Mandel-Crême 654
1549. Gebackene Cannellons mit Haselnuß-Crême 654
1550. Gebackene Cannellons mit Chokolade Crême 654
1551. Gebackene Cannellons mit Pistazien 655

74. Abschnitt. 8. Abtheilung.

Von verschiedenen andern aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen.

1552. Schneeballen 655
1553. Zuckerstrauben 656
1554. Gebackene Brodschnitten mit Burgunder 656
1555. Gebackene Brödchen 657
1556. Gebackene Brodschnitten 657
1557. Gebackene Brodschnitten mit Mandeln 657
1558. Gebackene Aepfel mit rothem Wein 657
1559. Englische Schnitten 658
1560. Kirschenbrod auf Mannheimer Art 658
1561. Gebackene Igel 659
1562. Gebackene Zöpfe auf deutsche Art 659
1563. Bayerische Kirchweih-Nudeln . 660
1564. Ochsengurgeln 661
1565. Pavesen 662
1566. Gebackene Topfen-Nudeln . . . 662

74. Abschnitt. 9. Abtheilung.

Von den Dunstmehlspeisen, gestürzten Dunst-Puddings.

1567. Rahm-Sauce mit Vanille . . . 663
1568. Rahm-Sauce mit Zimmt-Geruch 664
1569. Rahm-Sauce mit gebranntem Zucker 664
1570. Rahm-Sauce mit gebranntem Zucker und Orangenblüthen . . 664
1571. Rahm-Sauce mit Chokolade . 664
1572. Rahm-Sauce mit Kaffee . . . 664
1573. Rahm-Sauce mit Orangen . . 664
1574. Rahm-Sauce mit Zitronen . . 665
1575. Wein-Sauce 665
1576. Wein-Schaum-Sauce 665
1577. Rahm-Sauce mit Marasquino 665
1578. Sago-Sauce mit Burgunder-Wein 666
1579. Aprikosen-Sauce 666
1580. Weichsel- oder Kirschen-Sauce 666
1581. Englische Rum-Sauce 666
1582. Spanischer Pudding 666
1583. Weichsel-Pudding auf deutsche Art 667
1584. Bisquit-Pudding mit Rum auf deutsche Art 667
1585. Aprikosen-Pudding auf Wiener Art 668
1586. Krebs-Pudding 668
1587. Mandel-Pudding mit Orangen 668
1588. Pudding von gebranntem Zucker 669
1589. Chokolade-Pudding 669
1590. Chokolade-Pudding mit Mandeln 669
1591. Kabinets-Pudding 669
1592. Reis-Pudding mit Chokolade 670
1593. Kartoffel-Pudding 671
1594. Schwedischer Pudding 671
1595. Vanille-Pudding 671
1596. Berliner Pudding 672
1597. Diplomaten-Pudding 672
1598. Melonen-Pudding 673
1599. Wiener Schmankerl-Pudding . 674
1600. Nudel-Pudding 675
1601. Pudding von Griesmehl in mehreren Farben 675

74. Abschnitt. 10. Abtheilung.

Von den englischen Puddings.

1602. Plumppudding 677
1603. Pudding Chipolata 677
1604. Englischer Pudding 678
1605. Englischer Pudding auf deutsche Art 678
1606. Pudding nach Rodney 678
1607. Englischer Apfel=Pudding . . . 679
1608. Brennender Pudding 679
1609. Englischer Reis=Pudding . . . 679
1610. Englischer Kastanien=Pudding 680

74. Abschnitt. 11. Abtheilung.

Von den kalten Puddings.

1611. Kalter Kastanien=Pudding auf deutsche Art 681
1612. Pudding von Kastanien nach Nesselrode 682
1613. Kalter Reis=Pudding mit Ananas 682
1614. Kalter Ananas=Pudding auf königliche Art 683
1615. Kalter Chokolade=Pudding auf Königin=Art 684
1616. Kalter=Aepfel=Pudding 685
1617. Kalter Kabinets=Pudding . . . 686
1618. Kalter Pistazien=Pudding auf deutsche Art 686
1619. Kalter Reis=Pudding 687
1620. Reis=Pudding nach Trautmannsdorf 688
1621. Reis=Pudding nach Rochow . . 688
1622. Reis=Pudding auf schwedische Art 688
1623. Reis=Pudding auf Malteser Art 689

74. Abschnitt. 12. Abtheilung.

Von den Milchspeisen.

1624. Reis in der Milch 690
1625. Nudeln in der Milch 690
1626. Geriebene Gerste in der Milch 690
1627. Caschа 691
1628. Reis in der Milch mit Chokolade 691
1629. Einfaches Kindsmus 691
1630. Schmaukerl=Mus 691
1631. Salep 692
1632. Salepmus 692
1633. Salep auf türkische Art 692
1634. Türkisches Reismus 692
1635. Nudeln in der Milch mit Krebsbutter 693
1636. Reis in der Milch nach norddeutscher Art 693
1637. Nudeln auf Wiener Art 693
1638. Badener Nocken 693
1639. Butternocken in der Milch . . 694
1640. Schmaukerl=Crême 694
1641. Käsnocken 694
1642. Griesnocken in der Milch . . . 694
1643. Griesnocken mit Chokolade . . 695
1644. Salzburger Nocken 695
1645. Rahmnocken in der Milch . . . 695
1646. Wiener Milchscheberl 696
1647. Berliner Mehlspeise 696
1648. Ausgedünstete oder abgetrocknete Nudeln 696
1649. Dukatennudeln mit Krebsbutter 697
1650. Gewöhnliche Dampfnudeln . . 698
1651. Rahmstrudel auf Wiener=Art . 698
1652. Orangenstrudel 699
1653. Aepfelstrudel 699
1654. Reisstrudel 699
1655. Chokoladestrudel 700
1656. Nudelkuchen im Ofen gebacken 700
1657. Reiskuchen im Ofen gebacken 700
1658. Grieskuchen im Ofen gebacken 701
1659. Kleine Nudelkuchen mit Himbeer=Sauce 701
1660. Kleine Reiskuchen mit Aprikosen=Sauce 701
1661. Kleine Grieskuchen mit Wein=Sauce 701
1662. Wiener Brodkuchen 701
1663. Reiskuchen auf polnische Art . 702

75. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Charlotten.

1664. Aepfel=Charlotte 703
1665. Aprikosen=Charlotte 703
1666. Birn=Charlotte 703
1667. Pfirsich=Charlotte 703
1668. Zwetschken=Charlotte 704
1669. Charlotte von Aepfeln auf Pommerische Art 704

75. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kalten Charlotten.

1670. Charlotte von Pistazien auf Königin=Art 705
1671. Russische Charlotte 705
1672. Palermer Charlotte 706
1673. Charlotte mit Makaronen . . . 708
1674. Erdbeer Charlotte auf römische Art 708
1675. Charlotte auf deutsche Art . . 709

76. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den englischen Crêmes.

1676. Milchbecher mit Kaffee 711
1677. Milchbecher mit Chokolade . . 712
1678. Milchbecher mit Vanille 712
1679. Milchbecher mit Thee 712
1680. Milchbecher mit Cacao 712
1681. Milchbecher mit Vanille und gebranntem Zucker 712
1682. Milchbecher mit Pistazien . . . 713
1683. Milchbecher mit gerösteten Bartnüssen 713
1684. Milchbecher mit Marasquinogeruch 713
1685. Milchbecher mit gerösteten Mandeln 713
1686. Milchbecher mit gebranntem Zucker und Anis 713
1687. Milchbecher mit gerösteten Orangenblüthen 713

76. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den abgeschlagenen Crêmes nach französischer Art.

1688. Französischer Crême mit Chokolade 714
1689. Französischer Crême von Kaffee 714
1690. Französischer Crême von Thee 715
1691. Französischer Crême von bittern Makaronen 715
1692. Französischer Vanille=Crême . 715
1693. Französischer Aprikosen=Crême 716
1694. Französischer Himbeer=Crême . 716
1695. Französischer Crême mit Marasquino 717
1696. Französischer Crême mit Nuß=Liqueur 718
1697. Französischer Crême mit Vanille=Liqueur 718
1698. Französischer Crême mit Orange 718
1699. Französischer Crême von vielerlei Geruch 718
1700. Französischer Crême mit gebranntem Zucker und Anis=Geruch 718

76. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom geschlagenen Rahm-Schnee.

1701. Rahm=Schnee mit Himbeeren . 719
1702. Rahmschnee mit Erdbeeren . . 720
1703. Rahmschnee mit Ananas . . . 720
1704. Rahmschnee mit Marasquino . 720
1705. Rahmschnee mit Kaffee 720
1706. Rahmschnee mit Chokolade . . 720
1707. Rahmschnee mit Vanille . . . 720

76. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den gestürzten Rahm-Schnee-Crêmes.

1708. Bayerischer Crême mit Vanille 721
1709. Bayerischer Crême mit Orangenblüthe 722
1710. Bayerischer Crême mit Haselnüssen 722
1711. Bayerischer Crême mit Chokolade 722
1712. Bayerischer Crême mit Marasquino 722
1713. Bayerischer Crême mit Himbeeren 723
1714. Bayerischer Crême mit Erdbeeren. 723
1715. Bayerischer Crême mit rothen Johannisbeeren 723
1716. Bayerischer Crême mit viererlei Früchten 724
1717. Bayerischer Crême mit Veilchen=Geruch 724
1718. Bayerischer Crême mit Mokka=Kaffee 724
1719. Bayerischer Crême von gebranntem Zucker und Orangenblüthen 725
1720. Gestürzter Crême mit Früchten 725
1721. Gestürzter Crême von mehreren Farben 726

76. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den Mandel- oder Nußsulzen.

1722. Mandelsulz oder gesulzte Mandelmilch 727
1723. Gestreifte gebänderte Mandelsulz 727
1724. Mandelsulz mit Pistazien . . . 728
1725. Mandelsulz mit Chokolade . . 728
1726. Mandelsulz mit Mokka-Kaffee . 729
1727. Mandelsulz mit geschlagenem Rahm 729
1728 Mandelsulz mit parfait d'amour 729
1729. Mandelsulz mit Marasquino . . 729
1730. Mandelsulz mit Erdbeeren . . 729
1731. Mandelsulz mit Himbeeren . . 729

76. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den abgerührten Crêmes.

1732. Abgerührter Crême mit Ochsenmark 730
1733. Abgerührter Crême mit Pistazien 730
1734. Abgerührter Crême mit gerösteten Mandeln 730
1735. Abgerührter Crême mit Marasquino 730
1736. Abgerührter Crême mit Vanille 731
1737. Abgerührter Crême mit Chokolade 731
1738. Abgerührter Crême mit Orangengeruch 731

76. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Von den gefrornen Crêmes.

1739. Gefrorener Crême mit Mandeln 732

77. Abschnitt.

Von den klaren süßen Sulzen.

1740. Von dem Klären des Zuckers 733
1741. Von der Klärung der Hausenblase 734

77. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den süßen Sulzen von verschiedenen frischen Blüthen.

1742. Süße Sulz von frischen Veilchen 734
1743. Süße Sulz von frischen Rosen 735
1744. Süße Sulz von frischen Orangenblüthen 736
1745. Süße Sulz von gerösteten Orangenblüthen 736
1746. Süße Sulz von Orangenblüthen mit Champagner 736

77. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Saft-Sulzen aus frischen Früchten.

1747. Erdbeer-Sulz 737
1748. Kirschen-Sulz 737
1749. Sulz von Sauerbeeren 737
1750. Aprikosen-Sulz 738
1751. Sulz von Ananas mit Champagner 738
1752. Orangensulz von Maltheser-Orangen 738
1753. Orangenkörbchen mit Orangen-Sulz gefüllt 738
1754. Gestreifte oder bänderartige Orangensulz 739
1755. Zitronen-Sulz 740
1756. Vanillesaft-Sulz 741
1757. Kaffee-Sulz 741

77. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den verschiedenen Wein- und Liqueur-Sulzen.

1758. Rothe Champagner-Wein-Sulz 741
1759. Sulz mit Marasquino 742
1760. Sulz von Erdbeer-Crême . . . 742
1761. Sulz von Barbados-Crême . . 742
1762. Sulz von Nuß-Liqueur 742
1763. Sulz von Vanille-Liqueur . . . 742
1764. Sulz von Anis-Liqueur 742
1765. Punsch-Sulz 742
1766. Süße Sulz von weißem Wein 743
1767. Süße Sulz von Danziger Gold-Wasser 743

77. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Von den klaren Sulzen mit ganz eingelegten Früchten.

1768. Zitronensulz mit frischen Erdbeeren 744
1769. Ananas-Sulz mit gemischtem Obst 744
1770. Champagner-Sulz mit Früchten in kleinen Bechern 745
1771. Gestürzte Aepfel-Sulz 745

77. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den geschlagenen Sulzen.

1772. Geschlagene Sulz von Champagner 746

78. Abschnitt.

Von dem Backwerke. 748

78. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Unschädliche Farben, welche größtentheils in der Küche angewendet werden.

1773. Veilchenblau. Veilchensaft . . . 749
1774. Altkermessaft 750
1775. Spinatgrün 750
1776. Rosensaft 750
1777. Cochenille mit Zucker 750
1778. Safran-Gelb 751

78. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Vom Hagel- oder Streuzucker.

1779. Weißer Hagelzucker 751
1780. Rother Hagelzucker 751

78. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Vom Geruchzucker.

1781. Vanillezucker 752
1782. Orangenzucker 752
1783. Orangenblüthenzucker 752
1784. Kaffeezucker 752
1785. Rosenzucker 752

78. Abschnitt. 4. Abtheilung.

Vom Reinigen oder Läutern des Zuckers. 753

78. Abschnitt. 5. Abtheilung.

Von den Graden beim Zuckerkochen.

1786. Erster Grad. Breitlauf 754
1787. Zweiter Grad. Kleine Perle oder auch kleiner Faden 754
1788. Dritter Grad. Große Perle oder großer Faden 754
1789. Vierter Grad. Kleiner Flug oder Blase 754
1790. Fünfter Grad. Großer Flug oder große Blase 754
1791. Sechster Grad. Der Bruch . . 754
1792. Siebenter Grad. Caramel . . . 755

78. Abschnitt. 6. Abtheilung.

Von den Zuckerglasuren.

1793. Weiße, gerührte Glasur 755
1794. Rothe Glasur 755
1795. Braune Glasur 756
1796. Grüne Glasur 756
1797. Gelbe Glasur 756
1798. Kalte Conserve-Glasur mit Marasquino 756
1799. Orangen-Glasur 756
1800. Chokolade-Glasur 757

78. Abschnitt. 7. Abtheilung.

Von der Bereitung verschiedener Teige woraus der größte Theil verschiedener Torten und kleiner Backwerke besteht und zusammengesetzt wird.

1801. Mürber Teig zu den verschiedenen Obstkuchen 757
1802. Mürber Teig auf eine andere Art, auch Bröselteig genannt . 757
1803. Mürber Zuckerteig, feiner Bröselteig 758
1804. Linzertortenteig 758
1805. Butterteig, Blätterteig 758
1806. Gerührter Mandelteig, Mandelmasse 759
1807. Bisquitmasse zu Kuchen, Torten 759
1808. Genueser Teig 759
1809. Portugieser Masse 760
1810. Portugieser Masse anderer Art 760
1811. Englische Masse, Plumkäke . . 760
1812. Sandmasse 760
1813. Haselnußmasse 761
1814. Wiener Chokolademasse. 761
1815. Pistazienmasse 761
1816. Meringuemasse 761
1817. Orangenmasse 761
1818. Harter Zuckerteig 762
1819. Tragant-Kitt 762
1820. Mandel-Teig 762

78. Abschnitt. 8. Abtheilung.

Von den Torten.

1821. Marasquino-Torte 762
1822. Punsch-Torte 763
1823. Brüsseler Torte 764
1824. Englische Torte 764
1825. Herzogin-Torte 765
1826. Genueser Torte 765
1827. Russische Torte 765
1828. Portugieser Torte 766
1829. Orangen-Crême-Torte 767
1830. Malteser Orangen-Torte 767
1831. Sächsische Torte 768
1832. Sand-Torte 768
1833. Königin-Torte 768
1834. Kronprinz-Torte 769
1835. Alexander-Torte 769
1836. Kaiser-Torte 770

1837. Orleans=Torte 770
1838. Bisquit=Torte mit Malaga=Crême 770
1839. Wiener Chokolade=Torte 771
1840. Mannheimer Zitronen=Torte . 771
1841. Französische Crême=Torte . . . 772
1842. Schwarzbrod=Torte 772
1843. Mandelkranz 772
1844. Linzer Torte 773
1845. Kärnthner Torte 773
1846. Wilhelmsteiner Torte 773
1847. Nelson=Torte 773
1848. Französische Chokolade=Torte . 774
1849. Kastanien=Torte 774

78. Abschnitt. 9. Abtheilung.

Von den frischen Obstkuchen.

1850. Einfacher Aepfelkuchen 775
1851. Aepfelkuchen mit Gelée 775
1852. Mailänder Aepfelkuchen 775
1853. Portugieser Aepfelkuchen . . . 776
1854. Mannheimer Aepfelkuchen . . . 776
1855. Zwetschkenkuchen 776
1856. Erdbeerkuchen 776
1857. Himbeerkuchen 777
1858. Erdbeerkuchen mit Schaum . . 777
1859. Erdbeerkuchen mit geschlagenem Rahm 777
1860. Johannisbeerkuchen 777
1861. Kuchen mit gemischten Früchten 777
1862. Aprikosenkuchen 778
1863. Pfirsichkuchen 778
1864. Reineclaudenkuchen 778
1865. Mirabellenkuchen 778
1866. Traubenkuchen 778
1867. Kirschkuchen 778
1868. Kirschkuchen auf eine andere Art . 778

78. Abschnitt. 10. Abtheilung.

Von den kleinen Früchtenkuchen.

1869. Aprikosen=Tarteletten 779
1870. Kleine Obstkuchen von Pfirsichen 779
1871. Kleine Obstkuchen v. Zwetschken 779
1872. Kleine Obstkuchen mit Mirabellen 779
1873. Kleine Obstkuchen mit Aepfeln 779
1874. Kleine Obstkuchen von ausgekernten Kirschen 779
1875. Kleine Erdbeerkuchen 779
1876. Kleine Erdbeerkuchen auf Königin Art 780
1877. Kleine Erdbeerkuchen mit Meringuen 780
1878. Kleine Erdbeerkuchen mit Rahmschnee 780

78. Abschnitt. 11. Abtheilung.

Von den Crême-Torten.

1879. Crême=Torte 780
1880. Flan von Butterteig bereitet 781
1881. Flan von Bisquitmasse bereitet 781
1882. Flan von Makaronenmasse . . 781
1883. Flan von Merinquenmasse . . . 782
1884. Chokolade=Crême=Torte 782
1885. Vanille=Crême=Torte 782
1886. Orange=Crême=Torte 782
1887. Zitronen=Crême=Torte 783
1888. Crême=Torte mit gebranntem Zucker 783
1889. Crême=Torte mit Orangenblüthen 783
1890. Crême=Torte von Haselnüssen . 783
1891. Crême=Torte von gerösteten Mandeln 783
1892. Crême = Torte mit parfait d'amour 783
1893. Crême=Torte mit Marasquino . 783
1894. Wein=Crême=Torte 783
1895. Rahm=Schnee=Torte mit Erdbeeren 783
1896. Himbeer=Crême=Torte 783
1897. Aprikosen=Crême=Torte 783
1898. Pfirsich=Crême=Torte 784
1899. Ananas=Crême=Torte 784

78. Abschnitt. 12. Abtheilung.

Vom Brandteig.

1900. Brandteigkrapfen auf französische Art 784
1901. Brandteigkrapfen 785
1902. Herzoginbrödchen 785
1903. Königinbrod mit Pistazien . . . 785
1904. Herzoginbrod mit Chokolade . . 785
1905. Herzoginbrod mit Corinthen . . 785
1906. Brandteig=Ringe 786
1907. Brandteig=Krapfen mit Käse . . 786
1908. Gebrühte Kuchen 786

78. Abschnitt. 13. Abtheilung.

Vom Butterteig.

1909. Butterteig-Pastete 787
1910. Kleine Butterteig-Pastetchen . 788
1911. Dieselben mit geschlagenem Rahm 788
1912. Dieselben mit Erdbeeren 788
1913. Dieselben mit Aepfel-Sulz . . . 788
1914. Dieselben mit Johannisbeergelée 788
1915. Dieselben mit Marasquinocrême 788
1916. Dieselben mit Crême pâtissière 788
1917. Butterteigschnitten mit Aprikosenmark 788
1918. Gestürzte Butterteigkrapfen . . 789
1919. Butterteigrosen mit Grob-Zucker 789
1920. Liebes-Grübchen 790
1921. Kleine gratinirte Kuchen 790
1922. Fanschonetten mit Vanille . . . 790
1923. Fanschonetten mit Mandelcrême 791
1924. Dieselben mit Chokolade-Crême 791
1925. Dieselben mit Pistazien-Crême 791
1926. Dieselben mit Haselnuß-Crême 791
1927. Dieselben mit Aprikosen 791
1928. Mirlitons von Haselnüssen . . 791
1929. Mirlitons mit Pistazien 791
1930. Mirlitons mit Aprikosen . . . 791
1931. Dariolen 791
1932. Dariolen mit Kaffee 791
1933. Dariolen mit Vanille 792
1934. Dalmuses 792
1935. Kleine Butterteigkörbchen . . . 792
1936. Butterteigringchen mit Mandeln 793
1937. Dieselben mit Eingesottenem . . 793
1938. Butterkuchen mit Mandeln . . 793
1939. Aprikosen-Schnitten 794
1940. Geflochtene Aepfelschnitten . . 794
1941. Prügelkrapfen 794

78. Abschnitt. 14. Abtheilung.

Vom Hefenteig.

1942. Feiner abgetriebener Kugelhupf 795
1943. Feines Butterlaibl (Kugelhupf) 795
1944. Abgeschlagener Kugelhupf . . . 796
1945. Abgekneteter Kugelhupf 796
1946. Kugelhupf auf polnische Art. . 796
1947. Französischer Kugelhupf 797
1948. Französischer Kuchen 797
1949. Derselbe auf eine andere Art . 798
1950. Leipziger Kuchen 798
1951. Sächsischer Kuchen 798
1952. Kaiserkuchen 799
1953. Apostelkuchen. Briosch 799
1954. Kleine Apostelkuchen 800
1955. Wespennester auf deutsche Art 800
1956. Schlesischer Kuchen 801
1957. Braunschweiger Kuchen 801
1958. Englische Bretzeln 802
1959. Zimmtstangen 802
1960. Wiener Kipfeln 802
1961. Kolatschen 802
1962. Böhmische Kolatschen 803
1963. Hefenteig-Bretzeln 803
1964. Theestangen 803
1965. Sächsischer Stollen 803
1966. Englische Kuchen 804

78. Abschnitt. 15. Abtheilung.

Von der flüssigen Masse.

1967. Holländer Rahmwaffeln 805
1968. Holländer Rahmwaffeln auf eine andere Art 805
1969. Bärmwaffeln 805
1970. Flamänder Waffeln 805
1971. Wiener Hippen 805
1972. Portugieser Waffeln 806
1973. Portugieser Waffeln 806
1974. Hohlhippen 806
1975. Hohlhippen mit Malagawein . 860
1976. Sächsische Hohlhippen 806
1977. Mandelbögen 806
1978. Mandelhippen 807
1979. Vanille-Späne 807

78. Abschnitt. 16. Abtheilung.

Von den großen Stücken der Kunstbäckerei.

1980. Baumkuchen 807
1981. Mandelkruste (Nougat) 810
1982. Vase von gerösteten Mandeln mit verschiedenem Backwerke belegt 811
1983. Füllhorn von gerösteten Mandeln mit caramelirten Früchten 812
1984. Antiker Helm v. geröst. Mandeln über einem Sockel 813
1985. Lyra von gerösteten Mandeln 814
1986. Englischer Hochzeitskuchen . . . 815
1987. Vase von hartem Zuckerteig mit Meringuen gefüllt 817
1988. Croquant von Genoise 818
1989. Croquant von Profiterolen über einem Sockel 820

1990. Große Bisquit-Torte auf französische Art . . , ... 821
1991. Aufgesetzte Meringuen 822
1992. Neapolitanisches Gateau 823

79. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von dem Rahm-Gefrornen.

1993. Vanille-Gefrornes 824
1994. Chokolade-Gefrornes 824
1995. Chokolade-Gefrornes auf italienische Art 825
1996. Kaffee-Gefrornes 825
1997. Rahm-Gefrornes mit gebranntem Zucker und Orangenblüthen 825
1998. Rahm-Gefrornes mit Orangen-Geruch 825
1999. Rahm-Gefrornes mit Zitronen-Geruch 826
2000. Schmankerl-Gefrornes auf Wiener Art 826
2001. Rahm-Gefrornes mit Zimmt-Geruch 826
2002. Rahm-Gefrornes mit Malaga-Wein 826
2003. Rahm-Gefrornes mit bittern Makaronen 827
2004. Haselnuß-Gefrornes 827
2005. Mandel-Gefrornes 827
2006. Gefrornes v. gerösteten Mandeln 827
2007. Rahm-Gefrornes mit Maras-quino di Zara 827
2008. Rahm-Gefrornes mit Parfait d'amour 828
2009. Rahm-Gefrornes mit Kirschenwasser 828
2010. Rahm-Gefrornes mit Eau de noyeaux 828
2011. Rahm-Gefrornes mit Vanille-Liqueur 828
2012. Rahm-Gefrornes mit frischen Erdbeeren 828
2013. Rahm-Gefrornes mit frischen Himbeeren 828
2014. Rahm-Gefrornes mit frischem Aprikosen-Püree 828
2015. Rahm-Gefrornes mit Pfirsich-Püree 828
2016. Rahm-Gefrornes mit Ananas-Püree 828
2017. Rahm-Gefrornes mit Orangenblüthen 829
2018. Thee-Gefrornes 829

79. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von dem Gefrornen von frischen Früchten.

2019. Erdbeer-Gefrornes 829
2020. Himbeer-Gefrornes 830
2021. Pfirsich-Gefrornes 830
2022. Aprikosen-Gefrornes . . , . . . 830
2023. Orangen-Gefrornes 830
2024. Zitronen-Gefrornes 830
2025. Ananas-Gefrornes 830
2026. Ananas-Gefrornes in Gläsern 831
2027. Heidelbeeren-Gefrornes 831
2028. Heidelbeer-Gefrornes mit Bordeaux-Wein 831
2029. Weichsel-Gefrornes 831
2030. Weichsel-Gefrornes mit Bordeaux-Wein 831
2031. Johannisbeer-Gefrornes 831
2032. Aepfel-Gefrornes 832
2033. Birn-Gefrornes 832
2034. Vanillesaft-Gefrornes auf Wiener Art 832
2035. Gefrornes mit mehreren Früchten 832
2036. Aprikosen-Gefrornes mit Muskat-Wein 833
2037. Himbeer-Gefrornes mit Marasquino 833
2038. Orangen-Gefrornes mit Weichseln 833
2039. Himbeer-Gefrornes mit Ananas 833
2040. Aepfel-Gefrornes mit Arak . . 833
2041. Gefrorner Punsch 833
2042. Gefrorner Punsch auf römische Art 833
2043. Granit von Orangen 834
2044. Sorbet von Ananas mit Champagner 834
2045. Sorbet von Weichseln mit Bordeaux 834
2046. Sorbet von Johannisbeeren mit Hochheimer 834
2047. Sorbet von Himbeeren mit Burgunder 834
2048. Sorbet von Erdbeeren mit Steinwein 834

79. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den eingeschlagenen Gefrornen.

2049. Korb mit Früchten 835
2050. Vase mit verschiedenen Blumen aus Gefrornem 836
2051. Täubchen über einem Neste von gesponnenem Zucker 837
2052. Schwan von Vanille=Gefrornem 837
2053. Bachantin auf einem Sockel . . 838
2054. Gefrornes von Chokolade . . . 840
2055. Gefrornes in Backstein=Formen 840

80. Abschnitt.

Von den Compoten.

2056. Compote von Erdbeeren 841
2057. Compote von Himbeeren . . . 841
2058. Johannisbeer=Compote 842
2059. Heidelbeer=Compote 842
2060. Compote von Brombeeren . . . 842
2061. Aprikosen=Compote 842
2062. Pfirsich=Compote 842
2063. Compote von frischen Kirschen 843
2064. Kirschen=Compote auf Flamänder Art 843
2065. Mirabellen=Compote 843
2066. Zwetschken=Compote 843
2067. Zwetschken=Compote auf eine andere Art 843
2068. Aepfel=Compote 844
2069. Aepfel=Compote mit Gelée . . 844
2070. Birn=Compote 845
2071. Gebratene Aepfel 845
2072. Gebratene Aepfel auf eine andere Art 846
2073. Aepfel=Compote mit Weichselsaft 846
2074. Aepfel=Marmelade 846
2075. Portugieser Aepfel=Compote . 846
2076. Kastanien=Compote 847
2077. Orangen=Compote 847
2078. Orangen=Compote auf Malteser Art 847

81. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den warmen Getränken.

2079. Warmer Punsch 848
2080. Burgunder Punsch 849
2081. Englischer Punsch 849
2082. Champagner Punsch 849
2083. Glühwein 849
2084. Bischof 850
2085. Bischof auf russische Art 850
2086. Weinschaum 850
2087. Negus 850
2088. Savoyen 850
2089. Grog 850
2090. Warme Limonade 850
2091. Polnischer Thee 850

81. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kalten Getränken.

2092. Königs=Punsch 851
2093. Eierpunsch 851
2094. Cardinal 851
2095. Cardinal mit Ananas 852
2096. Sillebub 852
2097. Himbeer=Limonade 852
2098. Limonade von Orangen 852
2099. Gewöhnliche Limonade 852
2100. Kirsch=Limonade 852
2101. Johannisbeer=Limonade 852
2102. Berberitzbeer=Limonade 852
2103. Veilchen=Limonade 852
2104. Mandelmilch 852
2105. Gerstenwasser 853
2106. Orgeade 853
2107. Brodwasser 853
2108. Aepfelwasser 853

82. Abschnitt.

Von den eingemachten Früchten.

2109. Veilchensaft 854
2110. Erdbeer=Marmelade 854
2111. Erdbeer=Marmelade zum Gefrornen aufzubewahren 854
2112. Grüne Stachelbeeren 854
2113. Johannisbeeren 855
2114. Rothe und weiße Johannisbeeren 855
2115. Johannisbeer=Gelée 855
2116. Johannisbeer=Gelée ohne Feuer 856
2117. Johannisbeersaft 856
2118. Ueberzogene Johannisbeeren . 856
2119. Schwarze eingemachte Nüsse . 856
2120. Weiße Nüsse 857
2121. Grüne Aprikosen 857
2122. Orangenblüthen 857
2123. Amarellen 858
2124. Ausgekernte Kirschen 858
2125. Kirschensaft 858

2126. Kirschensaft auf eine andere Art 858
2127. Kirschen in Essig 859
2128. Eingemachte Himbeeren 859
2129. Himbeer-Saft 859
2130. Himbeer-Gelée 859
2131. Himbeer-Marmelade 859
2132. Himbeer-Essig 860
2133. Geschälte Aprikosen 860
2134. Ganze reife Aprikosen 860
2135. Aprikosen in Flaschen 861
2136. Aprikosen mit Kirschenwasser . 861
2137. Püree von Aprikosen in Bouteillen 861
2138. Aprikosen-Marmelade 861
2139. Aprikosen-Pasten 861
2140. Eingemachte grüne Bohnen . . 861
2141. Mirabellen 862
2142. Melonen 862
2143. Muskatellerbirnen 862
2144. Reineclauden 863
2145. Eingemachte grüne Weintrauben 863
2146. Grüne Feigen 863
2147. Eingemachte Pfirsiche 864
2148. Pfirsichmarmelade 864
2149. Pfirsiche im Dunste 864
2150. Zwetschken im Dunste 864
2151. Aprikosen im Dunste 864
2152. Weichseln im Dunste 864
2153. Mirabellen im Dunste 864
2154. Abgeschälte Zwetschken im Dunste 864
2155. Eingemachte Quitten 865
2156. Quittenbrod 865
2157. Quitten-Gelée 865
2158. Hagebutten-Marmelade 865
2159. Aepfel-Gelée 866
2160. Aepfel-Marmelade 866
2161. Eingemachte Orangenschalen . 866
2162. Syrup von Berberitzen-Säuerlingen 866

83. Abschnitt.

Von den Essigfrüchten.

2163. Essiggurken 867
2164. Pfeffergurken 867
2165. Geschälte Gurken 867
2166. Grüne Bohnen 868
2167. Blumenkohl 868
2168. Champignons 868
2169. Türkischer Weizen 868
2170. Zwiebeln 869
2171. Melirte Gemüse nach englischer Art 869
2172. Estragonessig 869
2173. Himbeer-Essig 869
2174. Kräuter-Essig 869

84. Abschnitt.

Von der Anfertigung der Speisezettel.

Häusliches Mahl auf 8 Gedecke . . . 872
Häusliches Mahl für 12 bis 16 Gedecke 872
Mittagsmahl für 18 Gedecke 872
Mittagsmahl für 18 Gedecke auf russische Art servirt 872
Mittagsmahl für 24 Gedecke auf englische Art servirt 874
Mittagsmahl für 36 bis 40 Gedecke nach französischer Art servirt 876
Mittagsmahl für 60 Personen, reicher als das vorhergehende, nach französischer Art servirt 876

Von den Gabelfrühstücken.

Gabelfrühstück für 8 Personen 880
Gabelfrühstück für 16 bis 18 Personen 880
Gabelfrühstück für 24 Personen, feiner als das vorhergehende 880

Von den Nachtmahlen.

Nachtmahl für 8 Gedecke 882
Nachtmahl für 16 bis 18 Gedecke . . 882
Nachtmahl für 40 Gedecke 882

Von den Büffets.

Büffet auf 500 Personen 884

Anhang.

Silberspießchen 888
Fettsockel 890
Aspik-Croutons 894
Ausgestochene Bordüren aus Nudelteig, der recht fest aus lauter Gelbeiern angemacht ist 895
Bordüren von hartgesottenen Eiern mit Sardellenfilets, feinen Ka-

pern, Salatherzchen und kleinen Monat-Rettigen zusammengesetzt 896
Bordüren aus weißem frischen Mundbrode 897
Bordüren aus weißem Tragantteig ausgestochen 898
Silber-Bordüren 899
Formen 900
Einige Küchengeräthe 902
Koch- und Windofenheerde 903

Druck von C. R. Schurich.

